



**Análise da configuração dos espaços culinários
em habitações quilombolas de Alcântara (Maranhão, Brasil).**

Curso de Doutorado em Arquitetura - CDA

Especialidade Teoria e Prática do Projeto

Marina de Miranda Martins

Licenciada em Arquitetura e Urbanismo

Mestre em Reabilitação da Arquitetura e Núcleos Urbanos

Orientação:

Professora Doutora Tânia Liani Beisl Ramos - Universidade de Lisboa

Professor Doutor Carlos Frederico Lago Burnett - Universidade Estadual do Maranhão

Tese especialmente elaborada para obtenção do Grau de Doutor

2018



**Análise da configuração dos espaços culinários
em habitações quilombolas de Alcântara (Maranhão, Brasil).**

Curso de Doutoramento em Arquitetura - CDA
Especialidade Teoria e Prática do Projeto

Marina de Miranda Martins

Licenciada em Arquitetura e Urbanismo
Mestre em Reabilitação da Arquitetura e Núcleos Urbanos

Orientação:

Professora Doutora Tânia Liani Beisl Ramos - Universidade de Lisboa
Professor Doutor Carlos Frederico Lago Burnett - Universidade Estadual do Maranhão

Constituição do Júri:

Presidente:

Doutora Manuela Cristina Paulo Carvalho Almeida Figueiredo
Professora Auxiliar, Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa

Vogais:

Doutor Carlos Frederico Lago Burnett
Professor Adjunto, Universidade Estadual do Maranhão

Doutor António Álvaro Borges Abel
Professor Auxiliar, Departamento de Arquitetura da Universidade de Évora

Doutora Marluci Menezes
Investigadora Auxiliar, Laboratório Nacional de Engenharia Civil

Doutor José António Jacob Martins Cabido
Professor Auxiliar, Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa

Doutor Almícar de Gil e Pires
Professor Auxiliar, Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa

Tese especialmente elaborada para obtenção do Grau de Doutor
2018

Resumo

No interior rural do município de Alcântara, estado do Maranhão, cuja arquitetura colonial portuguesa foi em 1948 a segunda a ser classificada como patrimônio no Brasil, existem 156 comunidades negras rurais, remanescentes de antigos quilombos, descendentes de escravos africanos. Nestas comunidades, permanecem em atividade espaços e elementos com características que remontam à época colonial, funcionando como fábricas de alimentos através de dinâmicas redes sociais. “Casas de forno” para produção de farinha no espaço comunitário, fogões artesanais a carvão, trempes de pedras no chão, pilões de madeira, potes d’água e cuias nas casas, bem como uma ativa participação comunitária em torno destes elementos, caracterizam estes espaços onde se percebem influências culturais portuguesas, indígenas e africanas. A instalação de uma base aeroespacial, o Centro de Lançamento de Alcântara, CLA, na década de 1980, situado geograficamente nas proximidades destas comunidades, implicou algumas modificações na forma de morar. Partindo-se da hipótese de que *os espaços culinários em habitações quilombolas possuem especificidades que resultam da miscigenação cultural de origem portuguesa, indígena brasileira e africana, e que contrariam as tendências modernas de racionalização*, esta investigação buscou compreender como tais espaços se configuram e *quais fatores estão implícitos nesta forma de habitar*. O método de trabalho baseou-se na análise dos espaços culinários, derivada de uma pesquisa de campo, abordando seus elementos tradicionais, desde as características construtivas e sua articulação interna com os demais setores da casa, passando pela disposição dos centros de trabalho nas cozinhas e o uso destes espaços. Verificou-se que os espaços culinários desta arquitetura popular apresentam padrões na articulação com os setores funcionais da casa, onde se destaca uma relação simultânea com o setor íntimo e com o quintal, local onde decorrem socialmente muitas das preparações culinárias. Observou-se também que certos elementos e características tradicionais destes espaços são comuns a outros povos que deram origem a esta miscigenação cultural. Por fim, sob a ótica do uso e da disposição dos centros de trabalho, percebeu-se que estes espaços culinários persistem no tempo, em contracorrente às tendências modernas de racionalização, mesmo com a proximidade de um dos polos tecnológicos mais modernos existentes no Brasil, confirmando a hipótese.

Palavras-chave: Espaços culinários, cozinhas, comunidades quilombolas, Alcântara, Maranhão.

Abstract

In the countryside of the city of Alcântara, in Maranhão, which portuguese colonial architecture was the second one to be classified as a heritage in 1948, there are 156 rural black communities, remnant of former quilombos descendant of African slaves. In these communities, spaces and elements with characteristics dating back to colonial times remain working as food factories through dynamic social networks. “Casas de forno” for the production of cassava flour in the community space, artisan stoves with charcoal, stone shafts on the floor, wooden pestles, water buckets in the houses, as well as an active community participation around these elements, characterize these spaces where Portuguese, African and Indigenous influences can be noticed. The installation of an aerospace base, the Alcântara Launch Center, CLA, in the 1980s, located geographically near these communities, implied some modifications in their way of living. Based on the hypothesis that the culinary spaces in quilombola dwellings have specificities that result from the cultural miscegenation of Portuguese, Brazilian Indigenous and African origin, and that oppose modern trends of rationalization, this research sought to understand how these spaces are configured and what factors implicit in this way of dwelling. The working method was based on the analysis of the culinary spaces, derived from a field research, addressing its traditional elements, from the constructive characteristics and its internal articulation with the other sectors of the house, through the arrangement of the work centers in the kitchens and the use of these spaces. It was verified that the culinary spaces of this popular architecture present patterns in the articulation with the functional sectors of the house, where a simultaneous relation with the intimate sector and with the backyard is emphasized, place where many of the culinary preparations take place socially. It was also noticed that certain elements and traditional characteristics of these spaces are common to other peoples that gave rise to this cultural miscegenation. Finally, from the point of view of the use and the disposition of the work centers, it was noticed that these culinary spaces persist in time, countercurrent to modern trends of rationalization, even with the proximity of one of the most modern technological poles in Brazil, confirming the hypothesis.

Keywords: Culinary spaces, kitchens, quilombolas communities, Alcântara, Maranhão.

Agradecimentos

Ao pequenino Manuel,
que chegou ao mundo
durante a escrita desta tese,
dedico este trabalho.

Aos meus pais, pelas diversas formas de apoio
durante o período do Doutorado,
em especial minha mãe, pela companhia
nos caminhos *off road* de Alcântara;
aos meus orientadores, nomeadamente
Prof. Tânia Ramos e Prof. Frederico Burnett,
e às amigas Lelia Lofego e Carolina Martins,
pela cuidadosa leitura deste documento,
seguida por valiosas contribuições, sugestões e revisões;
à Luíza Mota, pelo *abstract*;
ao Patrick, pelas sugestões, incentivo e encorajamento;
à Marinês, Madalena e Ana Karina,
pelas longas conversas em Lisboa;
à Doninha, Adriano, Tay e Rebeca,
por acreditarem que tudo iria dar certo;
aos amigos Marilda e Cláudio, pelo acolhimento em Alcântara,
à Jobinha, Inezoca, Maria José e Sr. José de Jesus Moraes
pela acolhida em Trajano, Mamuna e São João de Côrtes,
e a todos àqueles que gentilmente participaram desta pesquisa,
o meu sincero agradecimento.

Tese desenvolvida com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa e ao
Desenvolvimento do Maranhão, FAPEMA, bolsa nº BD-01803/12.

Lista de abreviaturas e acrónimos

CLA	Centro de Lançamento de Alcântara
CRQ	Comunidade Remanescente de Quilombo
FAB	Força Aérea Brasileira
FAPEMA	Fundação de Amparo à Pesquisa e ao Desenvolvimento do Maranhão
IDORT	Instituto de Organização do Trabalho
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
PNHR	Programa Nacional de Habitação Rural
RTID	Relatório Técnico de Identificação e Delimitação
SECID	Secretaria de Estado das Cidades e Desenvolvimento Urbano
TI	Terras Indígenas
UFMA	Universidade Federal do Maranhão

SUMÁRIO

RESUMO	I
ABSTRACT	II
AGRADECIMENTOS	III
LISTA DE ABREVIATURAS E ACRÔNIMOS	IV
SUMÁRIO	V
ÍNDICE DE IMAGENS	VIII
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XV
ÍNDICE DE TABELAS	XVI

INTRODUÇÃO

OBJETIVO	5
JUSTIFICATIVA	6
HIPÓTESE E QUESTÃO DE INVESTIGAÇÃO	6
DELIMITAÇÃO DAS ÁREAS DE ESTUDO	7
PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	9
ESTADO DA ARTE	17
ORGANIZAÇÃO DA TESE	31

1 FORMAÇÃO DAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DE ALCÂNTARA

1.1 MARANHÃO EMERGE NO COMÉRCIO DE ESCRAVOS	35
1.2 COMUNIDADES REMANESCENTES DE QUILOMBOS	41
1.3 A IMPLANTAÇÃO DO CENTRO DE LANÇAMENTO DE ALCÂNTARA E DAS AGROVILAS	46

2 CARACTERÍSTICAS DOS ESPAÇOS CULINÁRIOS EM HABITAÇÕES INDÍGENAS DO BRASIL E DA GUINÉ.....

2.1 OS ESPAÇOS CULINÁRIOS EM HABITAÇÕES INDÍGENAS BRASILEIRAS	49
2.1.1 OS PAPÉIS DE GÊNERO NOS ESPAÇOS CULINÁRIOS.....	53
2.1.2 O FOGO NO ESPAÇO INTERNO DA CASA	54
2.1.3 EXTERIORIZAÇÃO DA COZINHA	55
2.2 OS ESPAÇOS CULINÁRIOS EM HABITAÇÕES NATIVAS DA GUINÉ.....	56
2.2.1 O ESPAÇO CULINÁRIO COMUNITÁRIO	58

2.2.2 Os PAPÉIS DE GÊNERO NOS ESPAÇOS CULINÁRIOS.....	60
2.2.3 UM ESPAÇO DE ESTAR.....	62
2.2.4 O ESPAÇO CULINÁRIO JUNTO AO ESPAÇO DE REPOUSO	65
2.2.5 ELEMENTOS TRADICIONAIS DOS ESPAÇOS CULINÁRIOS.....	66
<u>3 CARACTERÍSTICAS DOS ESPAÇOS CULINÁRIOS NO BRASIL COLONIAL</u>	<u>71</u>
3.1 NO INTERIOR RURAL	71
3.2 SENZALAS	74
3.3 CASA POPULAR URBANA	76
3.4 HABITAÇÕES NO MARANHÃO COLONIAL.....	77
<u>4 ESPECIFICIDADES DE UMA ARQUITETURA POPULAR.....</u>	<u>85</u>
4.1 COZINHAS EXTERNAS	89
4.2 SUBSTITUIÇÃO POR OUTROS MODELOS HABITACIONAIS	92
<u>5 OS ESPAÇOS CULINÁRIOS EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS DE ALCÂNTARA</u>	<u>97</u>
5.1 PRINCIPAIS ATIVIDADES CULINÁRIAS	97
5.2 ENTRE OS ESPAÇOS PÚBLICOS E PRIVADOS, AS FESTAS RELIGIOSAS	98
5.3 NO ESPAÇO COMUNITÁRIO, A CASA DE FORNO	107
5.4 QUINTAIS	113
5.5 ELEMENTOS TRADICIONAIS DAS COZINHAS QUILOMBOLAS.....	113
5.5.1 TACURUBA	114
5.5.2 CUIA.....	117
5.5.3 PILÃO	121
5.5.4 POTE	125
5.5.5 FOGÕES E FORNOS ARTESANAIS	127
<u>6 CONSIDERAÇÕES SOBRE OS ESPAÇOS CULINÁRIOS EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS DE ALCÂNTARA.....</u>	<u>131</u>
6.1 DESUSO DE ELEMENTOS TRADICIONAIS	131
6.2 AS COZINHAS NAS AGROVILAS	132

6.3 PERMANÊNCIA DAS COZINHAS EXTERNAS	137
6.4 ANÁLISE DA ARTICULAÇÃO DOS ESPAÇOS CULINÁRIOS	141
6.5 DISPOSIÇÃO DAS COZINHAS, EQUIPAMENTOS E USOS	151
6.6 OS LEGADOS PORTUGUÊS, INDÍGENA E AFRICANO	158
6.7 CONCLUSÃO	159

<u>REFERÊNCIAS</u>	<u>161</u>
---------------------------------	-------------------

APÊNDICE A – COMUNIDADES PESQUISADAS	169
APÊNDICE B – ELEMENTOS TRADICIONAIS NA PERSPECTIVA DAS CRIANÇAS	182
APÊNDICE C - FICHA DE LEVANTAMENTO UTILIZADA NA PESQUISA DE CAMPO	184
APÊNDICE D – LEVANTAMENTO ARQUITETÔNICO	185
ANEXO A - COMUNIDADES QUILOMBOLAS CERTIFICADAS ATÉ 2012 EM ALCÂNTARA. FONTE: FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES, 2012.	213
ANEXO B - COMUNIDADES QUILOMBOLAS CERTIFICADAS ATÉ 2012 NO ESTADO DO MARANHÃO, POR REGIÕES. FONTE: FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES, 2012.	213
ANEXO C – DIVISÃO ADMINISTRATIVA NO MUNICÍPIO DE ALCÂNTARA.....	215
ANEXO D – PROJETOS PARA HABITAÇÃO SOCIAL EM ALCÂNTARA	216

Índice de imagens

Figura 1: Maranhão: Municípios de São Luís e Alcântara, delimitação de Terras Indígenas, TI, e comunidades quilombolas. Fonte: autora, 2012, sobre base cartográfica do Instituto Socioambiental.	3
Figura 2: Quantidade de comunidades quilombolas por município no estado do Maranhão, destacando-se Alcântara, com 156 comunidades reconhecidas. Fonte: autora, 2012.....	4
Figura 3: Localização das comunidades quilombolas selecionadas na pesquisa de campo. Fonte: autora, 2017.	7
Figura 4: A representação, em planta e em grafos justificados, do edifício elementar e suas relações de permeabilidade com o espaço exterior: uni permeável (a) e bi permeável (b). Fonte: Hanson, 1998, p. 6.	13
Figura 5: Diferentes configurações espaciais a partir de um mesmo espaço físico. Fonte: Hillier, 2007, p. 24.	15
Figura 6: Organograma da investigação. Fonte: autora, 2012.	16
Figura 7: Cozinha de Frankfurt em perspectiva. Fonte: Aicher, 2004: 17.	21
Figura 8: Cozinha de Munique em perspectiva. Fonte: Aicher, 2004: 20	21
Figura 9: Ordenamento dos centros de trabalho. Da esquerda para a direita, e de cima para baixo, as disposições em uma só parede em linha reta; em duas paredes paralelas ou em forma de corredor; em forma de U; em U dividido; em forma de L ou ângulo reto e em centros separados. Nas imagens os números correspondem a (1) centro de preparação; (2) centro de lavagem; (3) centro de cocção; (4) centro de serviço (Muzio, 1955, p. 21).	28
Figura 10: <i>O Jantar</i> . Fonte: Debret, 1827.	36
Figura 11: Referências territoriais no continente africano entre os séculos XVI e XIX. Fonte: desenho da autora a partir de mapas de Anjos & Cypriano, 2006, pp. 31-34. ...	38
Figura 12: Quilombo Buraco do Tatu, em Itapuã, Bahia. Fonte: Biblioteca Nacional, 1763.	42
Figura 13: Quilombo de Sam Gonçalo, em Minas Gerais. Fonte: Biblioteca Nacional, 1769.	42

Figura 14: Quilombo de um dos braços da Perdição, Minas Gerais. Fonte: Anais da Biblioteca Nacional, 1988, p. 108.	42
Figura 15: Quilombo Rio da Perdição, Minas Gerais. Fonte: Anais da Biblioteca Nacional, 1988, p. 110.	42
Figura 16: Quilombo da Samambaia, Minas Gerais. Fonte: Anais da Biblioteca Nacional, 1988, p. 112.	42
Figura 17: Quilombo do Ambrózio, Minas Gerais. Fonte: Anais da Biblioteca Nacional, 1988, p. 111.	42
Figura 18 Localização das comunidades remanejadas em agrovilas. Fonte: Saule Júnior, 2003.	47
Figura 19 Referências às etnias <i>Tupinambá</i> , <i>Guajajara</i> , <i>Gamelas</i> e <i>Tremembé</i> entre os séculos XVII a XIX na região da Baixada Maranhense. Fonte: Nimuendajú, 1987.	51
Figura 20: Cozinhas (2) ao lado das casas grandes (1), na aldeia Parakanã do rio Lontra, Pará. Fonte: Vidal, 1983, p. 99	55
Figura 21: Planta baixa e corte esquemático de casa <i>karajá</i> , com cozinha em "puxado". Fonte: Sá, 1983, p. 125	56
Figura 22: <i>Morança mancanha</i> , com as casas das mulheres nas laterais, a casa do homem ao fundo e o <i>jamberam</i> ao centro (em destaque da autora). Fonte: Costa de Araújo, 1948, p. 251.....	58
Figura 23: Esquema de <i>morança</i> do chefe da povoação de Pubosse, com o <i>jamberam</i> ao centro (em destaque da autora). Fonte: Ventim Neves, 1948, p. 253.....	58
Figura 24: <i>Morança brême</i> , dentre outros aposentos, a palhota da mulher que faz a comida ao chefe (em destaque da autora) (3) Fonte: Ventim Neves, 1948, p. 255.	58
Figura 25: Esquema de <i>morança</i> do régulo de Costa de Baixo, com cozinha (3) e <i>jamberam</i> de pilar arroz ao centro (4) (destaque da autora). Fonte: Carreira, 1948, p. 277.	59
Figura 26: Cozinha, na <i>morança</i> do régulo de Costa de Baixo. Fonte: Carreira, 1948, p. 279.	59
Figura 27: Esquema de <i>morança beafada</i> , com cozinha (destaque da autora) próxima ao celeiro e à casa das mulheres. Fonte: Moreira, 1948, p. 373.....	59
Figura 28: Cozinha coletiva na planta esquemática em povoação <i>beafada</i> (destaque da autora), próxima ao celeiro e à casa das mulheres. Fonte: Moreira, 1948, p. 395.....	59

Figura 29: Croqui da <i>morança futa-fula</i> com cozinha coletiva (6) (destaque da autora), entre a casa das mulheres (4) e a de hóspedes (8), e próxima ao celeiro para arroz (5) e à arrecadação (7). Correia Garcia, 1948a, p. 531.	60
Figura 30: Cozinha de uma <i>morança mandinga</i> em planta, próxima à casa das mulheres (6) (destaque da autora) na imagem à esquerda, e em uma reprodução na Exposição de Bissau, na imagem à direita. Fonte: Correia Garcia, 1948b, pp. 472 e 475.....	60
Figura 31: Mulheres <i>manjacas</i> fabricando azeite de palma. Fonte: Teixeira da Mota, 1948, p. 76.	61
Figura 32: Grupo <i>balanta</i> : mulher pilando arroz e meninos recolhendo grãos. Fonte: Nogueira, 1948, p. 58.....	61
Figura 33: Mulheres <i>cassangas</i> pilando arroz perto do <i>jamberam</i> , onde cozinham, na Povoação de Ganjande. Fonte: Nogueira, 1948, p. 182.	61
Figura 34: Varanda da palhota Banhum, local de cozinhar. Fonte: Nogueira, 1948, p. 176.	62
Figura 35: Casas balantas de planta retangular, com cozinha ligada a um dos quartos e à varanda (1) e cozinha articulada ao refeitório, que se liga à varanda (2) (com destaques da autora). Fonte: Quintino, 1948, p. 209.	62
Figura 36: Casa balanta quadrada com cozinha articulada à varanda e ao espaço externo (1); e casa balanta arredondada com cozinha com articulada à varanda (2) (com destaques da autora). Fonte: Quintino, 1948, p. 210.	63
Figura 37: Casa <i>manjaca</i> na povoação de Calequisse: planta e corte AB, com cozinha em canto (destaque da autora). Fonte: Ventim Neves, 1948, p. 152.	64
Figura 38: Cozinha em um recanto, com a corda de subir às palmeiras para extrair o vinho de palma pendurada na parede Fonte: Ventim Neves, 1948, p. 156.....	64
Figura 39: Planta de casa tradicional dos <i>Manjacos de Pecixe</i> , com sala/cozinha à entrada (destaque da autora). Fonte: Pires, 1948, p. 314.	64
Figura 40: Casa balanta circular. Planta a 0,50m (a) com cozinha em destaque (da autora); planta a 2,50m (b), com os celeiros superiores; corte AB (c) e corte em perspectiva CD (d). Fonte: Ventim Neves, 1948, p. 147.....	65
Figura 41: Planta de palhota circular <i>nalú</i> , com o lugar do pote ao centro da casa (com destaque da autora) (3), junto ao espaço de dormir. Fonte: Fernandes, 1948, p. 443. 66	
Figura 42: Planta de casa <i>bijagó</i> . Fonte: Santos Lima, 1948, p. 421.	66

Figura 43: Palhota da mulher brâme, com o espaço culinário (destaque da autora). Fonte: Costa de Araújo, 1948, p. 242.	67
Figura 44: Planta de casa <i>manjaca</i> (pertencente ao régulo de Caió), com cozinha em destaque da autora. Fonte: De Meireles, 1948, p. 294.	67
Figura 45: Interior da casa do régulo de Caió. Vista do alpendre que rodeia o pátio interior da casa. Nota-se a forquilha de suporte ao pote de água, comum nas casas manjacas. Fonte: De Meireles, 1948, p. 295.	67
Figura 46: Mulheres fulas pilando milho branco, próximas aos fogões de três pedras. Fonte: Franklin, 1948, p. 506.	68
Figura 47: Planta da casa de mulheres <i>mandingas</i> , com camas, fogão em pedras (5) (destaque da autora), caldeiros de ferro (1), pilão (3) e cabaças (2). Fonte: Correia Garcia, 1948b, p. 470.	68
Figura 48: Primeiras cozinhas na casa luso-brasileira, reconfigurando a cozinha portuguesa para o clima e o costume indígena de se cozinhar na parte posterior ou exterior da casa. Fonte: Mendes <i>et al.</i> , 2007, pp. 120 e 122.	71
Figura 49: Capa de <i>Casa-Grande & Senzala</i> , por Cícero Dias, 1933. Fonte: Freyre, 1997.	72
Figura 50: Cozinha da fazenda do Viegas, RJ. Fonte: Mendes <i>et al.</i> , 2007, p. 129.	73
Figura 51: Esquema de senzalas agrupadas lado a lado, em engenhos canavieiros do século XVIII. Fonte: Mendes <i>et al.</i> , 2007, p. 131.	74
Figura 52: Habitation de nègres. Fonte: Rugendas, 1835.	75
Figura 53: Arquitetura luso-brasileira no Maranhão, nas tipologias porta e janela (1 e 6); meia morada (2); morada inteira (3) e sobrado (4 e 5). Fotos: Afonso Celso C. Martins, 2009.	77
Figura 54: Casa pequena de cidade. Fonte: Debret, 1940 [1835], p. 260 (legendas da autora).	79
Figura 55: Casa pequena de campo. Fonte: Debret, 1940 [1835], p. 260 (legendas da autora).	80
Figura 56: Casas grandes, de cidade e de campo (a sede episcopal do Bispo do Rio de Janeiro). Fonte: Debret, 1940 [1835], p. 262 (legendas da autora).	82

Figura 57: Na sede de Alcântara, a reconstituição das áreas de refeições nas varandas dos andares superiores dos sobrados (1 e 2); enquanto ao lado do alojamento dos escravos, no térreo, situavam-se as cozinhas (3 a 5). Fotos da autora, 2013.....	84
Figura 58 Construção de casas em taipa, nas comunidades Mamuna (1) e (3); e Samucangaua (2), (4), (5), (6) e (7). Fotos da autora, 2014.....	86
Figura 59: Casa principal com cozinha externa no quintal, onde nota-se a utilização de diferentes materiais e técnicas construtivas (1 a 3), normalmente com materiais de menor durabilidade (4 e 5) nos espaços que abrigam elementos como o fogão artesanal (3) e o jirau para lavagem de louças (4). Fotos da autora, 2014.	90
Figura 60: Casa na comunidade Mamuna, com alçado lateral esquerdo construído em taipa não revestida, alçado principal em taipa revestida e adobe, e uma quantidade de tijolos cerâmicos aguardando a próxima etapa. Fotos da autora, 2014.	92
Figura 61: Habitação do Programa Nacional de Habitação Rural, em Alcântara. Fotos da autora, 2013.....	94
Figura 62: Cozinha e quintal de uma casa do PNHR, na comunidade Manival. Fotos da autora, 2013.....	95
Figura 63: Momentos da Festa do Divino em Alcântara: procissão (1), caixeiros (2), representação do Divino Espírito Santo (3), edifício público onde decorre parte da Festa (4), comes e bebes nas ruas da cidade (5) e preparação do mastro (6). Fotos da autora, 2014.	99
Figura 64: Banquetes servidos nas casas dos festeiros: (1) doces, (2) crianças representando a nobreza, (3) quarto transformado em altar, e (4 e 5) mesas preparadas. Fotos da autora, 2014.	101
Figura 65: Comunidade envolvida na preparação do banquete nas cozinhas externas (2, 4 a 7) e no quintal (1 e 3), na casa de um dos festeiros da Festa do Divino Espírito Santo. Fotos da autora, 2014.	102
Figura 66: Preparação das carnes nas cozinhas externas (1, 7 e 8) e ao ar livre no quintal (2 a 6) da casa de um dos festeiros da Festa do Divino Espírito Santo. Fotos da autora, 2014.	104
Figura 67: Preparação dos doces nas cozinhas externas, na casa de um dos festeiros da Festa do Divino Espírito Santo (1 a 6). Fotos da autora, 2014.	105

Figura 68: Preparação de biscoitos de coco (2 a 6) próximo ao forno a lenha (1), na casa de um dos festeiros da Festa do Divino Espírito Santo. Fotos da autora, 2014.....	106
Figura 69: Colheita da mandioca na comunidade Trajano (1 a 6). Fotos da autora, 2014.	108
Figura 70: Preparação da raiz de mandioca no Brasil colonial. Fonte: Rugendas, 1835.	110
Figura 71: Casas de forno nas comunidades Mamuna (1), Samucangaua (2, 10 e 12), Itaperai (3 e 13), Manival (4 e 14), Baracatatiua (5 e 6), Centro Grande de Morros (7), Brito (8), Castelo (9), São Raimundo (11), e na agrovila Pepital (15 a 17). Fotos da autora, 2013.	111
Figura 72: Processos artesanais na fabricação da farinha: fermentação da mandioca no rio ou em tanques (1 a 3), tipitis confeccionados em São Raimundo (4 a 9) para a espremedura da massa (10), e peneiragem da massa (11 a 14) e da farinha assada (15). Fotos da autora, 2013.	112
Figura 73: <i>Pauvre famille dans sa Maison</i> . Fonte: Debret, 1835: 39.....	114
Figura 74: <i>Tacurubas</i> para cozinhar nas comunidades, dispostos em suportes em barro sobre madeira (1 a 8) ou no chão (9 a 22). Fotos da autora, 2013 a 2014.	115
Figura 75: Negras cozinheiras, vendedoras de angu. [Litografia sobre papel]. Fonte: Debret, 1835.	117
Figura 76: Cuieira ou cabaceira (1): a espécie <i>Crescentia cujete</i> , cujos frutos maduros (2) são utilizados como pratos (3) e recipientes (4 a 6) para armazenar alimentos e apanhar água. Fotos da autora, 2013 e 2014.	119
Figura 77: Pilão nas comunidades Peru (1), São Raimundo II (2 e 3), Mamuna (4), Castelo (5) e Itamatatiua (6 a 9). Fotos da autora, 2013-2014.	122
Figura 78: Dona Senhorinha Raimunda, aos 105 anos de idade e com deficiência visual, e seu filho Sr. Nhôzinho (<i>in memoriam</i>), fazem a quebra do coco babaçu (1 a 3) na comunidade São Raimundo II. Fotos da autora, 2013.....	123
Figura 79: Etapas da extração do óleo de coco babaçu (1 a 8) na comunidade Mamuna. Fotos: Cláudio Farias, 2014.	124
Figura 80: Uso do pote e barro para armazenamento de água (1 a 4) e forquilhas fincadas no chão para suporte do pote e de outras formas de armazenamento (1 e 5). Fotos da autora, 2013 e 2014.....	126

Figura 81: Fogões artesanais sobre suporte em madeira (1 a 15) e sobre sucatas de fogão ou lata (16 a 23). Fotos da autora, 2013 a 2014.	128
Figura 82: Fornos a lenha moldados em barro, nas comunidades Castelo (1), Manival (2, 6, 8 e 10), Centro Grande de Morros (3 e 4), Mamuna (5), Itamatatiua (7), agrovila Peru, São Raimundo II (11), São João de Cortes (13) e no centro de Alcântara (12). Fotos da autora, 2013.	129
Figura 83: Habitação padrão para as agrovilas. Fachada (1), sala (2), instalação sanitária (3), quarto (4) e cozinha (5), onde se fechou a meia-parede original. Fotos da autora, 2014.	133
Figura 84: Fogões a lenha originais das agrovilas, alguns sucateados (2 e 5) e outros reaproveitados como base para o fogão a carvão (1 e 3) e <i>tacuruba</i> (5). Fotos da autora, 2014.	134
Figura 85: Cozinha interna de uma casa na agrovila Peru. Fotos da autora, 2014.	135
Figura 86: Cozinha externa da mesma casa na agrovila Peru. Fotos da autora, 2014.	136
Figura 87: Cozinhas externa e interna em uma casa em Mamuna. Fotos da autora, 2014.	138
Figura 88: Cozinha de uma casa em São Raimundo. Fotos da autora, 2013.	139
Figura 89: Comunidade São Raimundo II. Fotos da autora, 2013; e Google Street View (1).	169
Figura 90: Comunidade Castelo. Fotos da autora, 2013 (exceto 1). Fonte da ilustração 4: Matos, 2000, p.23.	170
Figura 91: Comunidade Manival. Fotos da autora, 2013.	171
Figura 92: Comunidade Trajano. Fotos da autora, 2014.	172
Figura 93: Comunidade Samucangaua. Fotos da autora, 2014.	173
Figura 94: Comunidade Mamuna. Fotos da autora, 2013.	174
Figura 95: Comunidade Baracatatiua. Fotos da autora, 2014.	175
Figura 96: Comunidade Brito. Fotos da autora, 2014.	176
Figura 97: Agrovila Peru. Fotos da autora, 2014.	177
Figura 98: Agrovila Pepital. Fotos da autora, 2014.	178
Figura 99: Comunidade Itamatatiua. Fotos da autora, 2013.	179
Figura 100: Comunidade Santa Maria. Fotos da autora, 2014.	180
Figura 101: Comunidade São João de Côrtes. Fotos da autora, 2014.	181

Figura 102: Utensílios tradicionais na perspectiva das crianças. Fotos da autora; desenhos com indicações de autoria, 2014.	182
Figura 103: Desenhos infanto-juvenis recolhidos durante a pesquisa de campo. Fotos da autora; desenhos com indicações de autoria, 2014.....	183
Figura 104: Delimitação dos pólos administrativos no município de Alcântara. Fonte: Prefeitura Municipal de Alcântara, 2006.....	215
Figura 105: Projeto arquitetônico implantado em Alcântara pelo Programa Nacional de Habitação Rural. Fonte: SECID, 2013.	216
Figura 106: Projeto arquitetônico para habitação de interesse social, destinado a diversas localidades no Maranhão. Fonte: SECID, 2013.....	217
Figura 107: Projeto arquitetônico para o Programa Nacional de Habitação Rural, destinado a localidades diversas. Fonte: SECID, 2013.....	218

Índice de gráficos

Gráfico 1: Tipos de parede nas habitações pesquisadas. Fonte: autora, 2017.	87
Gráfico 2: Tipos de cobertura nas habitações pesquisadas. Fonte: autora, 2017.	89
Gráfico 3: Vedação das cozinhas externas. Fonte: autora, 2017.	91
Gráfico 4: Cobertura das cozinhas externas. Fonte: autora, 2017.	92
Gráfico 5: Porcentagem de habitações com <i>tacuruba</i> . Fonte: autora, 2017.	116
Gráfico 6: Relatos de utilizações do <i>tacuruba</i> nas habitações pesquisadas, proporcionalmente. Fonte: autora, 2017.	116
Gráfico 7: Porcentagem de habitações com cuia. Fonte: autora, 2017.	118
Gráfico 8: Porcentagem de habitações com pilão. Fonte: autora, 2017.....	121
Gráfico 9: Formas de armazenamento da água potável. Fonte: autora, 2017.	125
Gráfico 10: Porcentagem de habitações com fogão de barro. Fonte: autora, 2017....	127
Gráfico 11: Porcentagem de habitações com forno à lenha. Fonte: autora, 2017.	127
Gráfico 12: Utilizações do forno a lenha nas habitações pesquisadas, proporcionalmente. Fonte: autora, 2017.	130
Gráfico 13: Porcentagem de domicílios que tinham e não tinham fogão, no estado do Maranhão, entre 2001 e 2011. Fonte: IBGE, 2011a.	152

Gráfico 14: Porcentagem de domicílios que tinham e não tinham geladeira, no estado do Maranhão, entre 2001 e 2011. Fonte: IBGE, 2011b.	152
---	-----

Índice de tabelas

Tabela 1: Principais momentos na transformação dos espaços culinários com reflexo no Brasil. Fonte: autora, a partir de pesquisa bibliográfica, 2015.	26
Tabela 2: Relações entre as tipologias de habitações no estado do Maranhão. Fonte: autora, 2012.	30
Tabela 3: “Taboada” das misturas. Fonte: Gayoso (1970 [1818], pp. 119-120).	35
Tabela 4: Quantidade de escravos introduzidos no Maranhão, segundo locais de embarque na África. Fonte: Carreira (1988, pp. 122 e 127) <i>apud</i> Almeida (2006, p. 101).	37
Tabela 5: Média anual dos navios entrados no porto de Lisboa por proveniência (1769-1836). Fonte: Frutuoso <i>et al.</i> , 2001, p. 63.	40
Tabela 6: Quadro geral de CRQ por região. Fonte: Fundação Cultural Palmares, 2017.	46
Tabela 7: Quadro dos povos indígenas no Maranhão. Fonte: Instituto Socioambiental, 2017; complementados com dados da Associação Carlo Ubbiali, 2004.	50
Tabela 8: Atividades coletivas desenvolvidas nos espaços culinários em comunidades de Alcântara. Fonte: autora, 2017.	97
Tabela 9: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrão 1. Fonte: autora, 2017.	144
Tabela 10: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrão 2. Fonte: autora, 2017.	145
Tabela 11: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrões 3 e 4. Fonte: autora, 2017.	146
Tabela 12: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrão 5 e habitações “fora de padrão”, com articulações singulares. Fonte: autora, 2017.	147
Tabela 13: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrões 6 e 7. Fonte: autora, 2017.	148

Tabela 14: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrão 8. Fonte: autora, 2017.	149
Tabela 15: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrão 9. Fonte: autora, 2017.	150
Tabela 16: Porcentagem de domicílios com fogão e geladeira, no estado do Maranhão, entre 2001 e 2011. Fonte: IBGE (2011a) e IBGE (2011b).	151
Tabela 17: Disposição dos centros de trabalho nas casas das Fichas 05, 06, 24 e 26. Fonte: autora, 2017.	154
Tabela 18: Disposição dos centros de trabalho nas casas das Fichas 01 a 04 e 08 a 12. Fonte: autora, 2017.	155
Tabela 19: Disposição dos centros de trabalho nas casas das Fichas 14, 15, 17 a 19 e 21 a 23. Fonte: autora, 2017.	156
Tabela 20: Disposição dos centros de trabalho nas casas das Fichas 05, 06, 24 e 26. Fonte: autora, 2017.	157

INTRODUÇÃO

O estado do Maranhão, no Brasil, possui uma grande riqueza cultural advinda dos povos indígenas, da colonização portuguesa e dos africanos, para onde foram massivamente traficados. Tais diferenças culturais materializaram-se nas habitações destes povos, sendo possível ainda hoje, passados quatro séculos do início da colonização, identificar particularidades nestas formas de habitar. Considerando a alimentação como uma expressão cultural (Casudo, 1983), os espaços culinários destas habitações constituem um vasto campo de estudo. Do latim *culinariūs*, relativo à cozinha, o termo refere-se aos espaços de preparação dos alimentos.

No Brasil colonial, espaços como a copa ou a “sala de viver” eram voltados para o quintal, os pequenos terreiros das habitações urbanas, ou para um grande terreiro das propriedades rurais, onde a família reunia-se em refeições informais. Na virada dos séculos XIX e XX, a copa foi abolida das habitações de classe média, e sua função transpôs-se para a sala de jantar, mas permaneceu, entretanto, nos palacetes ecléticos, associada à cozinha como local de guarda de louças e toalhas ou como sala de almoço para refeições mais íntimas. Já a sala transformou-se gradativamente no decorrer dos séculos, surgindo como salão de visitas no período colonial, e aproximando-se da cozinha no século XX, enquanto sala de jantar.

Verdadeiras fábricas de alimentos no período colonial, as cozinhas brasileiras atingiram, a partir da década de 1940, dimensões mínimas associadas à máxima racionalização. A importação de geladeiras¹ e outras inovações tecnológicas transformaram a função da cozinha na casa urbana.

Ainda assim, no contexto das habitações dos núcleos rurais maranhenses persiste o mesmo conceito organizado segundo o exemplo da cozinha colonial. Para além da cozinha interna da habitação, as atividades de preparação dos alimentos nestas comunidades tradicionais ocupam também o espaço externo da casa, o espaço

¹ Termo brasileiro para frigorífico.

comunitário e o espaço público. Por este motivo, tornou-se necessário observar não apenas a cozinha, mas estes espaços como um todo.

Os espaços culinários são concebidos de diversas formas no estado do Maranhão, que concentra em suas fronteiras administrativas 17 terras indígenas e 408 comunidades quilombolas, de descendentes de escravos africanos (Figura 1). No interior deste território, o município de Alcântara emerge como uma área culturalmente privilegiada ao acolher ao longo do tempo diversos povos. A própria história do município promove esta integração.

Pertencente ao ecossistema amazônico, Alcântara surgiu como uma aldeia indígena de nome *Tapuitapera* e prosperou enquanto colônia portuguesa, recebendo então o atual nome. Durante seu apogeu econômico com a colonização portuguesa, recebeu milhares de escravos africanos, que resultaram atualmente em 156 comunidades quilombolas espalhadas em seu território (Figura 2), a maior concentração do estado (Anexos A e B). Desde a década de 1980, surgiram conflitos devido à implantação de uma base de lançamento de foguetes da Força Aérea Brasileira, FAB, no município, levando a remoções compulsórias de comunidades inteiras. Embora tenham na vizinhança este polo tecnológico e uma estreita proximidade com a influência da modernidade, as habitações quilombolas persistem ao longo do tempo preservando na sua organização física traços do tempo colonial, preservados em seus espaços culinários diversos estilos de pilões, fornos, fogões de barros e *tacurubas*².

Esta alta concentração de comunidades quilombolas na região de Alcântara pode estar relacionada à migração de agrupamentos quilombolas advindos de outras localidades devido ao conflito com o aparelho repressor governamental, segundo Assunção (1996). Além da importação de escravos para as fazendas de Alcântara, a geografia propícia da região, abundante em matas e fontes hídricas, somada à pouca atuação das milícias repressoras teriam contribuído para a multiplicação dos quilombos nessa zona.

² Nome popular para a trempe, ou "*fogão*" indígena, do termo tupi "*itá'curuba*".

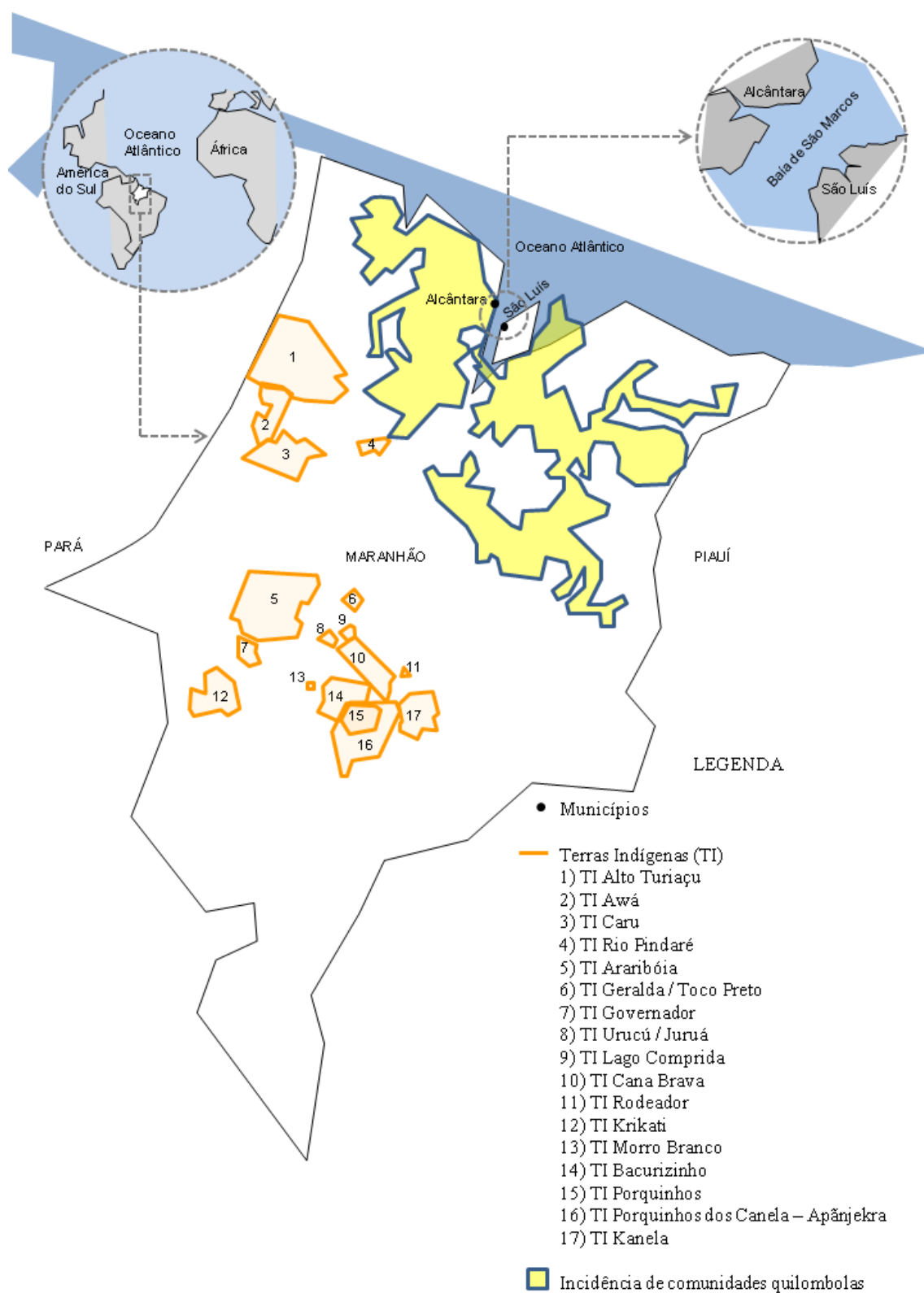


Figura 1: Maranhão: Municípios de São Luís e Alcântara, delimitação de Terras Indígenas, TI, e comunidades quilombolas. Fonte: autora, 2012, sobre base cartográfica do Instituto Socioambiental.

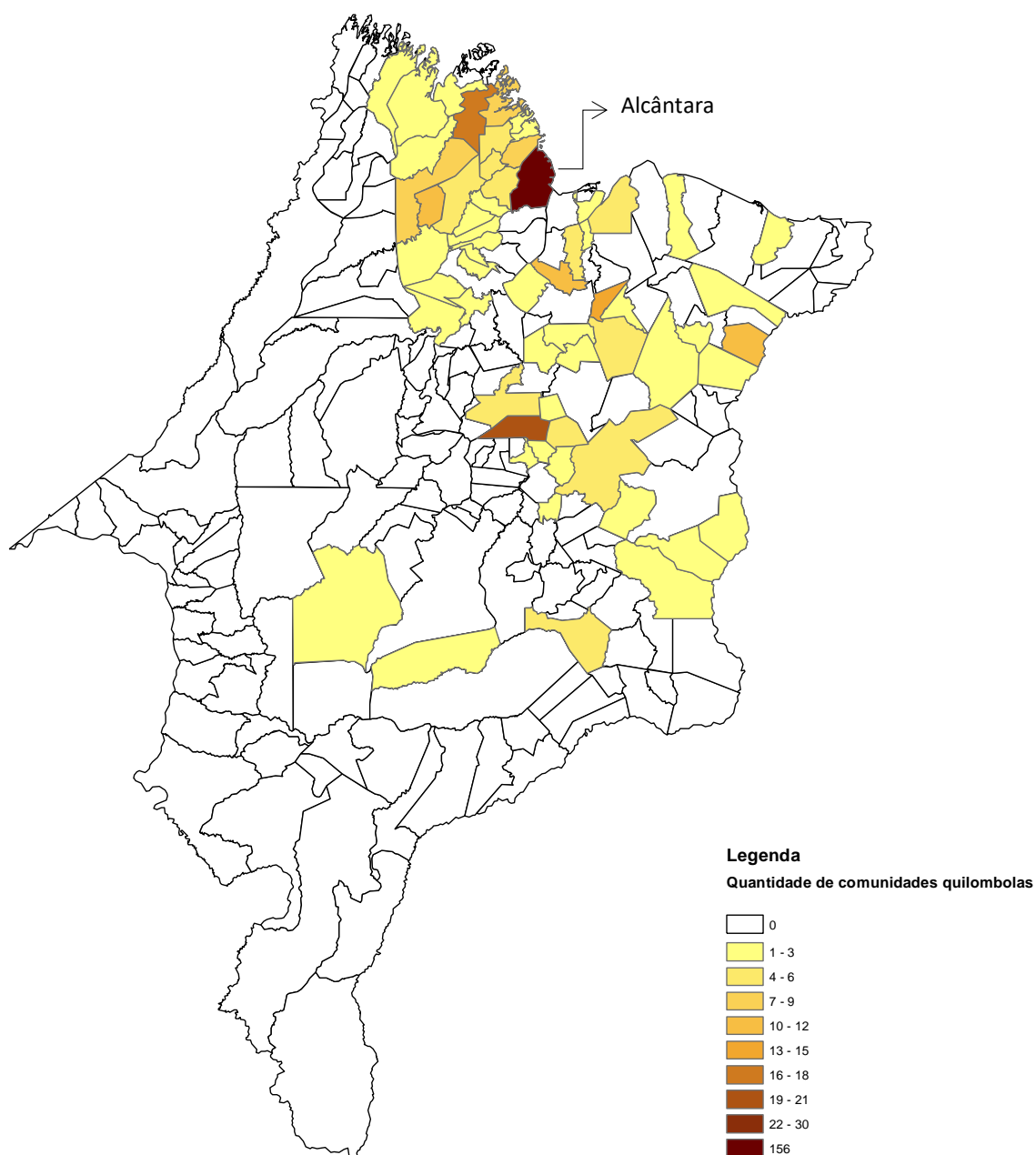


Figura 2: Quantidade de comunidades quilombolas por município no estado do Maranhão, destacando-se Alcântara, com 156 comunidades reconhecidas. Fonte: autora, 2012.

O IPHAN atribui às comunidades quilombolas alcantarenses o conceito de Paisagem Cultural³, por tratar-se de uma *“porção peculiar do território nacional, representativa do processo de interação do homem com o meio natural, à qual a vida e a ciência humana imprimiram marcas ou atribuíram valores”* (IPHAN, 2009, p.35).

³ Segundo a Portaria nº 127, de 30 de abril de 2009.

Explorando os recursos locais para construções sustentáveis de moradias, os quilombolas utilizam a terra crua na forma de taipa de sopapo ou adobe, além de variados estilos de fogões e fornos. A partir de fibras e palhas de palmeiras como o buriti e o babaçu, produzem telhados e cofos⁴ variados. Para além de dominarem técnicas artesanais para a construção das habitações e de utensílios como os pilões de madeira, mantêm sistemas tradicionais de produção de farinha, tapioca, vinhos e óleos naturais. A longevidade deste modo artesanal de produção baseado em conhecimentos passados de geração em geração condiz com a forma de habitar quilombola, onde a comunidade interage no decorrer dos processos produtivos.

Objetivo

A investigação teve como objetivo principal analisar a configuração⁵ dos espaços culinários em habitações quilombolas do município de Alcântara, no estado do Maranhão, Brasil, que, mesmo vizinhos ao Centro de Lançamento, um dos pólos tecnológicos mais modernos do país, persistiram no tempo, contrariando a tendência moderna de racionalização. Sendo este um território étnico de miscigenação das culturas portuguesa, indígena e africana, buscou-se verificar se havia, na atualidade, relações entre a configuração dos espaços culinários do objeto de estudo e dos oriundos daquelas raízes culturais. Uma vez verificadas as relações culturais, procedeu-se a uma análise do espaço arquitetônico, abordando desde as características construtivas aos elementos tradicionais, a articulação interna dos espaços culinários com os demais setores da casa, a disposição dos seus centros de trabalho e seus usos.

⁴ Cestos artesanais feitos a partir de folhas de palmeira.

⁵ A configuração refere-se a forma, composição e disposição destes espaços.

Justificativa

A escassez de estudos aprofundados sobre a arquitetura autoconstruída⁶ no Maranhão, em especial a arquitetura popular de grupos étnicos⁷ como as comunidades quilombolas, somada à necessidade de melhorar as condições de habitabilidade nestes locais, tem contribuído para a substituição destas construções por soluções massificadas. Em Alcântara, estas substituições iniciaram-se na década de 1980, com a chegada do CLA e a implantação de agrovilas⁸, que configuraram um caso polêmico devido a questões fundiárias. Nos últimos anos, o programa *Minha Casa, Minha Vida Rural*⁹, tem substituído uma série de habitações. Embora as novas moradias venham garantir o direito à habitação em condições básicas de conforto e durabilidade da estrutura¹⁰, tem-se perdido a oportunidade de analisar os modos tradicionais de habitar. Neste sentido, os espaços culinários fornecem-nos um campo de estudo adequado para identificar nesta arquitetura popular elementos que sejam legítimos da cultura quilombola.

Hipótese e questão de investigação

A partir da questão: *Como se configuram os espaços culinários em habitações quilombolas de Alcântara e quais fatores estão implícitos nesta forma de habitar?*, partiu-se da hipótese de que *“Os espaços culinários em habitações quilombolas possuem especificidades que resultam da miscigenação cultural de origem portuguesa, indígena e africana, e que contrariam as tendências modernas de racionalização”*.

⁶ Construções de populações de baixa renda, realizadas com mão de obra do proprietário do lote e/ou em mutirão comunitário.

⁷ Por grupo étnico refere-se um grupo de pessoas com semelhante identificação cultural e/ou biológica.

⁸ Conjuntos habitacionais agrupando diversas comunidades que, antes dispersas no território alcantareense, sofreram remoção compulsória devido à implantação do Centro de Lançamento.

⁹ Ou “Programa Nacional de Habitação Rural”, lançado pelo Governo Federal desde 2009, oferece ao agricultor familiar, trabalhador rural e membros de comunidades tradicionais, condições de financiamento para aquisição ou remodelamento de habitação com taxas de juros que variam de acordo com a renda familiar.

¹⁰ Assegurado pela Declaração Universal dos Direitos Humanos.

Delimitação das áreas de estudo

Os levantamentos arquitetônicos e fotográficos foram realizados em 11 comunidades quilombolas com habitações tradicionais e em duas comunidades instaladas em agrovilas, dentre as 156 que formam o Território Único de Alcântara (Figura 3).



Figura 3: Localização das comunidades quilombolas seleccionadas na pesquisa de campo.
Fonte: autora, 2017.

A população destas comunidades varia entre 60 habitantes distribuídos em 20 casas, a 580 habitantes vivendo em 175 casas, segundo dados da Prefeitura Municipal¹¹ em 2013. Para esta seleção, levou-se em consideração fatores como a proximidade com a rodovia MA-106, o destaque enquanto polo de produção artesanal, fatores históricos e a influência da implantação do Centro de Lançamento. A proximidade com a rodovia promove um maior intercâmbio com influências externas, pela facilidade de deslocamento até outros municípios do interior do estado e até os portos do Cuiabá e do Cais de Alcântara, de onde partem embarcações para a capital São Luís. Nesse critério, incluem-se as comunidades São Raimundo II (Apêndice A - Figura 89), Castelo (Apêndice A - Figura 90), Manival (Apêndice A - Figura 91) e Trajano (Apêndice A - Figura 92). Enquanto São Raimundo é interceptada pela rodovia, com casas dos dois lados da estrada, Trajano está situada em uma das margens da mesma, mais próxima à sede do município. Manival e Castelo estão relativamente próximas à via, adentrando por caminho não pavimentados. Em um outro extremo, em um local de difícil acesso, a comunidade Samucangaua (Apêndice A - Figura 93) passa por problemas de acesso à educação, transporte e comércio devido ao grande isolamento. No litoral, as comunidades Mamuna (Apêndice A - Figura 94), Baracatatiua (Apêndice A - Figura 95) e Brito (Apêndice A - Figura 96) permaneceram em seus territórios de origem na área designada para implantação do CLA, não aceitando a remoção compulsória para as agrovilas. Por este motivo, passaram a ser vistas como “símbolos da resistência”. Dentre as agrovilas, selecionaram-se as comunidades Peru (Apêndice A - Figura 97), por ter o maior número de habitantes e Pepital (Apêndice A - Figura 98), por sua localização mais próxima do CLA e no início da estrada de acesso às demais agrovilas, facilitando um maior intercâmbio. Fora do trecho da rodovia que liga o Cais ao centro de Alcântara, Itamatatiua (Apêndice A - Figura 99) é um dos locais mais visitados por turistas, em virtude de ser um polo de fabricação de vasos cerâmicos artesanais. Os frades da Ordem das Mercês que permaneceram em Alcântara até a sua expulsão, em meados de 1690, desenvolveram ali atividades relacionadas ao uso do barro, a partir de mão de obra indígena e africana:

¹¹ Administração pública local.

“[...] a poucos quilômetros da vila, na ponta de Itatinga, montaram o sítio denominado Olaria, onde fabricavam tijolos, tábuas, ladrilhos e vasos de barro, criavam gado e plantavam roças. [...] No interior montaram a fazenda de lavoura Sant’Ana. [...] A sua escravatura compunha-se a princípio de índios, depois de índios e negros, e por último, só de negros e mulatos” (Lopes, 2002, p. 256).

Santa Maria (Apêndice A - Figura 100), ao norte, destaca-se também pelo artesanato elaborado com a fibra da palmeira buriti para a criação de roupas, bolsas e acessórios, além de ter a maior população dentre as comunidades do entorno. São João de Cortes (Apêndice A - Figura 101), no litoral noroeste, foi fundada como uma aldeia de índios em 1757, catequizados por padres jesuítas. Por ali passava a estrada do *Pirau-açu*, que ligava Alcântara ao Grão-Pará, estado vizinho (Viveiros, 1999 [1950], pp. 29 e 47). As treze comunidades selecionadas abrangem os cinco polos ou regiões que compõem o município de Alcântara, segundo a divisão político-administrativa utilizado pela Prefeitura (Anexo C).

Procedimentos metodológicos

A pesquisa, de caráter qualitativo, estrutura-se em torno do estudo de caso. Este tipo de pesquisa possui entre seus componentes principais os dados, advindos de fontes variadas como entrevistas, observações, documentos e registros; além dos procedimentos de interpretação e organização dos resultados obtidos, para os codificar, ou em outras palavras, os *“conceitualizar, reduzir, elaborar e relacionar”*. Embora alguns dados da pesquisa qualitativa possam ser quantificados em uma codificação que se permita uma análise interpretativa, os resultados não são alcançados através de procedimentos estatísticos ou outros meios de quantificação. (Strauss & Corbin, 2008, pp. 23-24; Gil, 1999, p. 73).

A opção metodológica pelo estudo de caso foi escolhida pelo intuito de explorar, descrever e analisar uma situação real nas comunidades remanescentes de quilombos do município de Alcântara, estado do Maranhão. Tal metodologia permite um *“estudo*

profundo e exaustivo de um ou poucos objetos de maneira a permitir o seu conhecimento amplo e detalhado” (Gil, 1999, 73). Buscam-se informações numerosas e pormenorizadas, utilizando mais técnicas de observação do que de interrogação. Uma das fragilidades do estudo de caso apontado por Yin (1982, 22) é a dificuldade de generalização, mas o propósito desta modalidade de pesquisa não é proporcionar um conhecimento preciso a partir de procedimentos estatísticos (Gil, 1999, p.73).

A investigação teórica baseou-se em fontes bibliográficas primárias sobre os espaços culinários em habitações brasileiras desde o período colonial. Nos acervos da Biblioteca Nacional de Portugal, da Torre do Tombo e do Arquivo Histórico Ultramarino, em Lisboa, foram consultadas narrativas de viajantes que percorreram o Brasil descrevendo a cultura e os espaços culinários entre os povos indígenas e nas casas coloniais portuguesas. Em diversas bibliotecas, foram consultadas publicações e revistas sobre a racionalização das cozinhas a partir da década de 1950.

Sendo o território da Guiné o local de origem de grande parte da população escravizada no Maranhão colonial, foram abordadas neste estudo suas tipologias de habitações nativas. A partir de uma publicação contendo um levantamento destas habitações, procedeu-se a uma análise de seus espaços culinários, buscando-se elementos e características em comum entre diversos grupos étnicos.

Em bases de dados indexadas pesquisou-se sobre comunidades quilombolas no Maranhão e em outros estados do Brasil. No Arquivo Público do Estado do Maranhão, na Biblioteca Pública Benedito Leite, nas bibliotecas do IPHAN, da Universidade Federal do Maranhão, e da Faculdade de Arquitetura da Universidade Estadual do Maranhão, em São Luís, foram levantadas fontes secundárias sobre temas relacionados a estas comunidades. Em Brasília foram consultadas as bibliotecas da Universidade de Brasília e da Fundação Cultural Palmares, onde se teve acesso ao arquivo digital do Relatório Técnico de Identificação e Delimitação, RTID (INCRA, 2007), das Comunidades Remanescentes de Quilombos de Alcântara. Este documento inclui informações cartográficas, fundiárias, agronômicas, ecológicas, geográficas, socioeconômicas, históricas e antropológicas do caso de estudo.

A pesquisa de campo para obtenção de dados *in loco* nas comunidades quilombolas de Alcântara decorreu por etapas nos meses de janeiro e novembro de 2013 e maio e junho de 2014. Ao longo da primeira etapa, de caráter exploratório e observação de aspectos qualitativos, foram aplicadas entrevistas informais. Diferentemente da conversação, este tipo de recolha de dados tem como objetivo uma visão geral do problema pesquisado, sendo recomendado em estudos exploratórios *“que visam abordar realidades pouco conhecidas pelo pesquisador, ou então oferecer visão aproximativa do problema pesquisado”* (Gil, 1999, p.119). Foram estabelecidos contatos com moradores do local da pesquisa, técnicos do poder público e pesquisadores de outras áreas científicas, como o design e o jornalismo, que se encontravam no local e se relacionavam com a população pesquisada. Durante as visitas houve o acompanhamento de pessoas¹² que nortearam a chegada às comunidades, em maioria de difícil acesso, por estradas e caminhos não pavimentados e sem sinalização, situação que se agrava no período chuvoso.

Como ponto de partida ao adentrar nas comunidades pela primeira vez para obtenção destes dados, buscou-se contatar os líderes comunitários, esclarecendo-os sobre a pesquisa a ser realizada a fim de tomar conhecimento sobre quem seriam os informantes-chave dentre a população pesquisada, em especial as pessoas mais antigas. A partir de então, houve uma maior facilidade para conhecer outras pessoas que desejassem participar da pesquisa. Uma das estratégias utilizadas para a entrada em campo foi a distribuição de materiais de desenho para as crianças brincarem, e, com a percepção de que havia uma tendência para que desenhassem suas casas, sugeriu-se que desenhassem os espaços onde se preparavam os alimentos. Durante estas atividades lúdicas, foram recolhidas algumas ilustrações sobre o tema, que apontam para a representação dos espaços culinários na perspectiva e no imaginário das crianças¹³ (Apêndice B).

¹² Para isso colaboraram dois moradores das comunidades, Sr. Nhôzinho, *in memoriam*, natural de São Raimundo, e Jobinha, guia turístico local, natural de Mamuna; e ainda o comunicador social Cláudio Farias, residente em Alcântara e autor de documentários e material audiovisual sobre estas comunidades.

¹³ A coleta destas ilustrações não teve como objetivo analisá-las.

Em uma segunda etapa procedeu-se à delimitação da área a ser realizada a coleta de dados relativos à arquitetura dos espaços culinários, e observação direta destes espaços no cotidiano. Neste momento, foram aplicados pela autora questionários aos moradores. Estes permitiram gentilmente o levantamento arquitetônico e o registro fotográfico de suas casas, para além da aplicação de questionário e da gravação de entrevistas, fornecendo dados essenciais para esta investigação.

Utilizando-se a técnica da observação participante, coletaram-se dados no decorrer das etapas de produção de alimentos tradicionais, como a colheita da mandioca e a preparação de sua farinha; a produção do azeite de coco; e a preparação de alimentos oferecidos nas festas religiosas com ativa participação comunitária.

Para a padronização da obtenção dos dados durante as visitas às habitações, procedeu-se ao preenchimento de uma ficha numerada (Apêndice C), com campos específicos para anotação das respostas às perguntas fechadas e abertas referentes a(o)(s):

- Dados de identificação – comunidade pesquisada; nome do participante da pesquisa; composição do agregado familiar; endereço da casa e ano de construção;
- Dados da habitação – sistemas construtivos (tijolo cerâmico, adobe ou taipa); tipo de cobertura predominante (palha, telha cerâmica ou fibrocimento);
- Saneamento básico – fornecimento de energia elétrica, água canalizada e coleta de esgoto;
- Espaços culinários existentes na habitação;
- Equipamentos e mobiliário existentes nos espaços culinários no espaço interno;
- Tipos de fornos e fogões artesanais existentes nas cozinhas externas, suas utilidades e frequência de uso semanal, e
- Enumeração de utensílios tradicionais (pilão, cuia, pote d'água e filtro de barro).

No verso da ficha, reservou-se um espaço para o esboço do levantamento arquitetônico da casa principal e de eventuais espaços culinários ou outros anexos construídos nos quintais. Foram realizados questionários, levantamentos arquitetônicos e fotográficos em 31 habitações, além de gravações de entrevistas informais e levantamentos fotográficos em outras 11 casas, que resultaram em um acervo de 42 casas quilombolas e nove casas de forno, com dados sistematizados sobre seus espaços culinários.

Uma vez recolhidas informações destes espaços culinários, procedeu-se a uma análise de sua configuração espacial, mais especificamente a articulação da cozinha com os outros setores funcionais da habitação, utilizando a ferramenta da análise sintática.

Nesta análise, os espaços que compõem a habitação são graficamente representados com um nodo, e as suas relações de permeabilidade, ou conexões entre espaços contíguos, representadas por linhas. Como exemplo, refere-se a representação do edifício elementar, em uma célula, e suas variantes uni permeável e bi permeável, com um ou dois acessos (Figura 4). A célula fechada representa o domínio de um habitante, enquanto o espaço aberto é o local de interface entre habitante e visitante (Hanson, 1998, pp. 6-7).

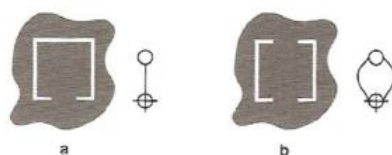


Figura 4: A representação, em planta e em grafos justificados, do edifício elementar e suas relações de permeabilidade com o espaço exterior: uni permeável (a) e bi permeável (b).

Fonte: Hanson, 1998, p. 6.

Os grafos justificados mostram as diferenças de configuração espacial dos espaços (a) e (b), capturando propriedades como a “profundidade” existente até se alcançar determinado espaço a partir de um ponto de partida¹⁴, e as variáveis de articulação, como os anéis, de modo a demonstrar como a arquitetura pode transmitir uma cultura

¹⁴ Os grafos podem ser justificados a partir do espaço exterior ou de outros pontos de observação (Hillier, 2007: 23).

(Hanson, 1998, pp. 24-27). Se a configuração espacial pode conter o registro de um comportamento, transmitido pela edificação através de várias gerações, sua análise se assemelha a uma “arqueologia do espaço”:

If houses display configurational regularities then the buildings speak directly to us of culturally significant household practices, which have been crystallised in the dwelling (Hanson, 1998, p. 32).

Dois espaços se relacionam quando há algum tipo de ligação, seja através da permeabilidade ou da adjacência. Fala-se em configuração quando estas relações são alteradas conforme estes espaços se relacionam, individual ou conjuntamente, com outro(s) espaço(s). Este conceito é exemplificado na Figura 5, onde à esquerda (a) há uma célula subdividida em duas, com uma relação simétrica de permeabilidade a partir de uma porta entre ambas. Na célula centralizada (b), as duas subdivisões continuam simétricas e diretamente permeáveis entre si e em relação ao espaço externo, enquanto no exemplo à direita (c), apenas uma divisão é diretamente permeável em relação ao espaço externo, em uma relação assimétrica, já que para aceder a um dos espaços é preciso passar por outro. Nota-se então uma diferença de configuração na relação das células do espaço interno com um terceiro espaço, o espaço externo. Os grafos justificados posicionados abaixo dos exemplos clarificam estas configurações, mostrando, por exemplo, em (d), o "anel" formado entre os três espaços (internos e externo) da célula (c); e, em (e), a "profundidade" de um dos espaços internos em relação ao espaço externo, relação indireta que só existe em função do ambiente que promove a ligação entre os dois (Hillier, 2007, pp. 23-25).

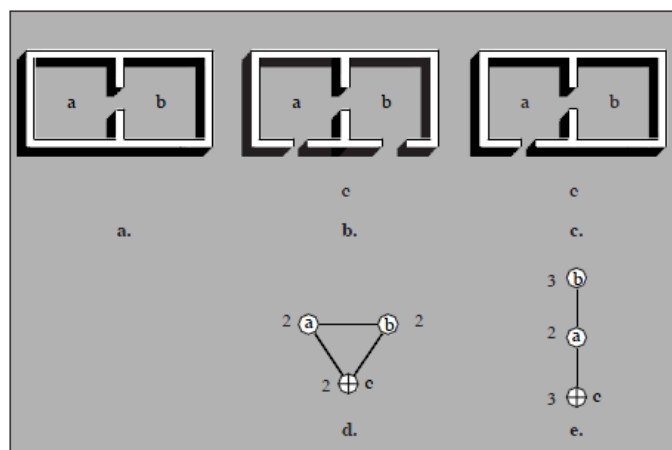


Figura 5: Diferentes configurações espaciais a partir de um mesmo espaço físico. Fonte: Hillier, 2007, p. 24.

Para a análise comparativa dos grafos nas habitações quilombolas, considerou-se a rua como o nível base, ou ponto de partida por onde se acessam os ambientes da habitação, e a partir de onde o grafo é construído. Identificaram-se os setores funcionais, em função do acesso ou da restrição de visitantes no espaço interno da habitação, nas categorias social, serviço e privativo¹⁵. Devido a uma padronização percebida nas habitações estudadas, o setor social abrange as salas de estar, ocasionais varandas e os corredores de circulação sociais.

No setor íntimo enquadraram-se os dormitórios e eventuais casas de banho no espaço interno, embora as instalações sanitárias encontrem-se quase sempre nos quintais. O setor de serviço coincide com os espaços culinários do espaço interno, que na maioria das vezes engloba uma cozinha, em poucos casos conjugada com uma copa. Sendo os espaços culinários o objeto de estudo central, optou-se por distinguir em grafos separados as cozinhas internas, as cozinhas externas e os quintais, uma vez que as atividades culinárias estão dinamizadas nestes três espaços. Isolando-os em grafos específicos, facilitou-se a leitura de como os espaços culinários se articulam com os demais setores domésticos. Estes setores e os espaços culinários foram identificados com cores e legendas nas plantas e nos grafos. Feita esta análise, fez-se necessário levar em consideração outros fatores para uma adequada interpretação do significado social desta configuração, que segundo Hanson (1998, p. 47), inclui as regularidades na

¹⁵ A partir de um método semelhantemente aplicado em estudo desenvolvido por Ramos (2006, p. 63).

disposição dos artefatos no ambiente doméstico, além de outras questões mais subjetivas, como os usos e a percepção dos moradores acerca da casa. Para tanto, procedeu-se ao registro e análise da disposição e uso dos centros de trabalho onde se desenvolvem as atividades culinárias.

O organograma da investigação (Figura 6) apresenta de forma simplificada as etapas de desenvolvimento deste estudo.

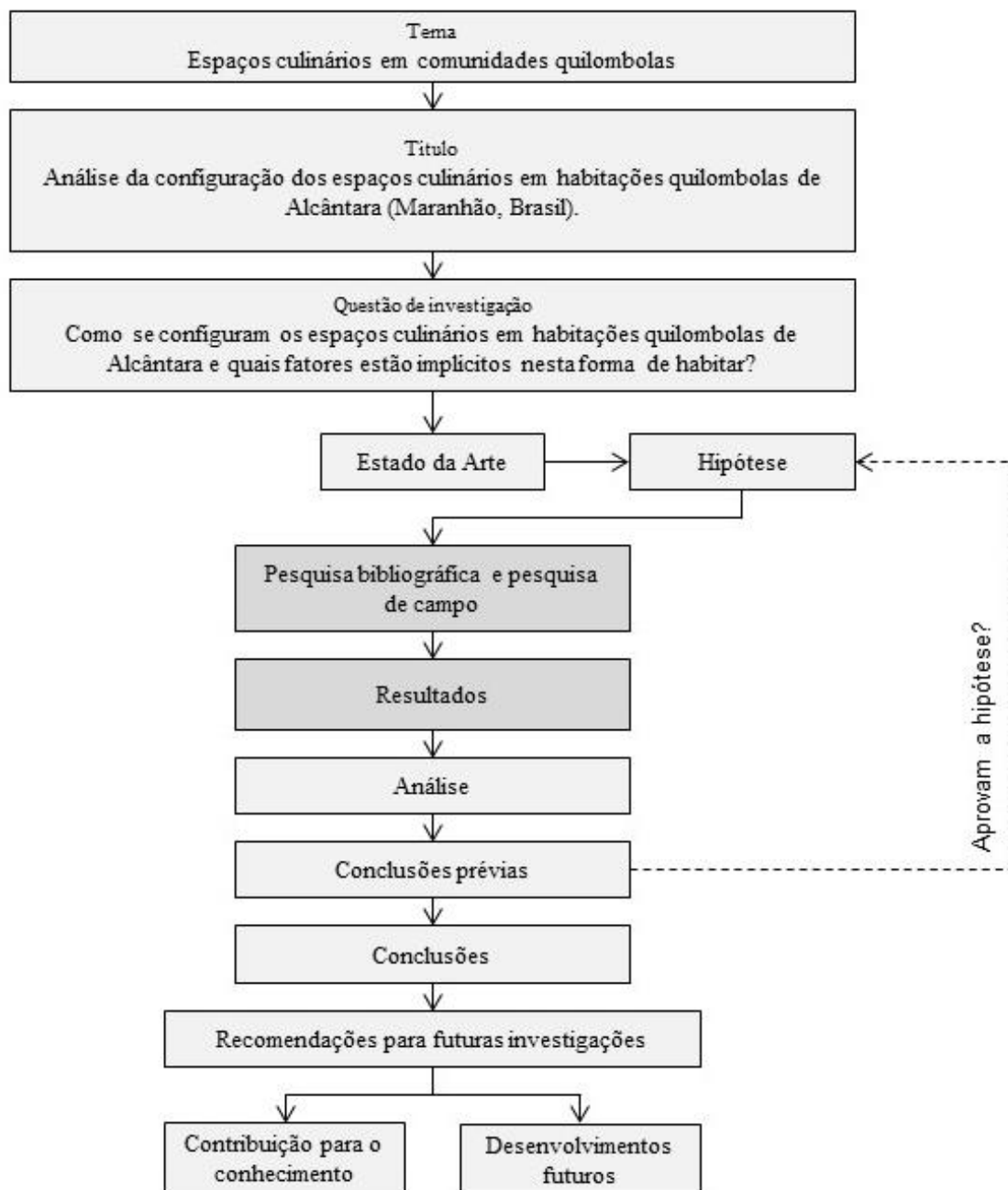


Figura 6: Organograma da investigação. Fonte: autora, 2012.

Estado da arte

A compreensão dos espaços culinários inseridos em uma arquitetura popular¹⁶ de um grupo étnico requer uma percepção interdisciplinar, já que além dos aspectos subjacentes às suas permanências e transformações, importa situar o papel que desempenha a força da tradição cultural. Resultado da colaboração entre construtores e utilizadores dos edifícios durante diversas gerações, os modelos habitacionais tradicionais são construções simples e com regras de fácil compreensão. Variáveis como o tamanho e a relação com o lugar são resolvidas em uma conversa, e as qualidades estéticas são tradicionais, não sendo criadas para cada casa específica. Não há necessidade de projetistas, uma vez que todos conhecem o modelo (Rapoport, 1972, p. 16).

No Brasil, a arquitetura popular possui a simplicidade dos materiais fornecidos pelo meio ambiente, em grande parte devido às limitações econômicas. Estas construções são adaptáveis às circunstâncias locais, com criatividade em sua forma plástica, decorrendo das técnicas e materiais utilizados, resultando de uma evolução secular de respeito às tradições culturais dos grupos (Weimer, 2005, pp. XLI–XLIV).

No Maranhão, os estudos sobre a arquitetura popular tratam principalmente do grande acervo de arquitetura civil colonial portuguesa, sobre a qual se tem dado enfoque aos aspectos históricos e tipológicos, especialmente dos municípios de Alcântara e da capital São Luís (Silva, 1998; Pessoa & Piccinato, 2007; Viana Lopes, 2008).

Sobre a temática indígena brasileira, onde se originaram muitos hábitos alimentares das comunidades quilombolas, o portal Povos Indígenas no Brasil¹⁷ é o mais vasto em informações cartográficas e textuais. Estudos com os de Caiuby (1983b) e Telles (2008, p. 21) referem a existência da grande diversidade cultural destas habitações, onde em algumas aldeias abrigam toda a população, dividindo-se no interior em núcleos domésticos.

¹⁶ A que também se referem como vernáculas ou primitivas, em ampla discussão teórica que transcende a delimitação deste estudo.

¹⁷ <https://pib.socioambiental.org>

As comunidades quilombolas tem sido objeto de diversos estudos, muitos destes compilados no Museu Digital da Memória Afro-Brasileira e Africana no Brasil¹⁸, onde os temas recorrentes abordam a ocupação do território, a memória da escravidão, redes de parentesco, atividades econômicas, religiosidade, manifestações culturais, ocupações e saberes das comunidades quilombolas. Em meio a tais estudos de áreas diversas, encontram-se contribuições sobre os espaços culinários quilombolas, a exemplo de Santos (2009, p. 121), que observou na comunidade quilombola Piranga, em Minas Gerais, a cozinha como o maior cômodo da casa, geminada a uma área de serviço ou dividida em dois ambientes. Um dos cômodos abrigava o fogão a lenha, onde se cozinhava na prática, enquanto no cômodo do espaço interno se dispunham a geladeira, o fogão a gás e, às vezes, armários e prateleiras de louças. Observou ainda que embora as refeições fossem sempre realizadas em casa, as mesas não eram usadas, e que em algumas casas não havia mesas e cadeiras, mas bancos próximos aos fogões a lenha. A forma mais usual era servir-se e comer em pé, em andanças pelo quintal a conversar com vizinhos, que também faziam suas refeições em pé. Concluiu, enfim, que o hábito de se reunir à mesa não era um costume naquela comunidade:

“[...] embora, frequentemente, haja mais de uma pessoa no local, é como se comessem sozinhos, já que não há o hábito de se reunirem à mesa enquanto comem. Contudo, quando perguntados sobre como as refeições se estruturam, enquanto momento de interação social, dizem que todos comem juntos. Comer junto e comer sozinho, nesta perspectiva, são ações que estão relacionadas à dimensão temporal e não à local, nem à posição que se coloca no momento da alimentação. A dimensão espacial, para os quilombolas, é, desta forma, compreendida em sua temporalidade e não em função de um espaço físico” Santos (2009, p. 121).

O laudo antropológico pericial elaborado por Almeida (2006) consiste no mais detalhado estudo já realizado sobre as comunidades quilombolas de Alcântara. Trata de aspectos históricos da formação e da identificação étnica para reconhecimento dos direitos

¹⁸ Acervo *online* do qual faz parte a Universidade Federal do Maranhão, UFMA onde constam dissertações, teses, artigos científicos, e acervo audiovisual sobre comunidades quilombolas nos estados Maranhão, Bahia, Pernambuco e Rio de Janeiro.

dessas comunidades, em virtude de conflitos territoriais que surgiram com a implantação do CLA. Vinte anos antes, uma equipe coordenada por Araujo (1990) realizara um estudo sobre as manifestações culturais dos povoados das áreas desapropriadas, referindo os materiais utilizados na construção daquelas moradias e a frequente utilização dos fogões rústicos.

Já os estudos sobre os espaços culinários da área urbana brasileira são marcados pela incorporação dos princípios modernos no período do II Pós-Guerra, altura em que a temática da habitação se intensificou como "motor de investigação" na arquitetura e no urbanismo. Buscavam-se soluções que aliavam as novas experiências à racionalização construtiva. O funcionalismo tinha como bandeira a habitação enquanto "máquina de morar" (Le Corbusier, 1960). Repensados, redimensionados e reorganizados segundo uma nova lógica funcional interna que agrupa espaços com funções semelhantes, os espaços domésticos sofreram alterações profundas, resultando na racionalização também dos espaços culinários.

Acontecimentos internacionais como a abolição da escravidão nos Estados Unidos intensificaram a problemática da funcionalidade da habitação, uma vez que a presença de mão-de-obra no serviço doméstico estaria cada vez mais reduzida. A racionalidade da cozinha já havia entrado em discussão vinte anos antes, com a publicação de "*A Treatise on Domestic Economy*", de Catherine Beecher (1845). O objetivo da autora era sistematizar e simplificar as tarefas executadas pela mulher na casa. Detalhadamente descritos, desde os cuidados com as crianças até os atos de cozinhar e lavar pratos deveriam ser executados profissionalmente pela mulher, incorporando os conceitos já aplicados nas fábricas. Tais conceitos foram aprimorados pela autora com a publicação de "*The America's woman home*", em 1869, disseminando o ideal de cozinha racionalizada. As bancadas de apoio contínuas e o aproveitamento do espaço através de armários suspensos preconizavam um modelo de cozinha que viria a ser incorporado nas habitações. Dentre os documentos publicados a seguir, destacam-se a série de artigos escritos por Christine Frederick no *Ladie's Home Journal*, com o título "*New Housekeeping*". Posteriormente compilados no livro "*Housesold Engineering, Scientific Management in the Home*", em 1912, tais artigos propunham a aplicação de ideias *tayloristas* nas atividades domésticas. Simultaneamente, o movimento feminista

defendia a criação de cozinhas coletivas e a remuneração das tarefas desempenhadas por mulheres no âmbito doméstico. O fornecimento de gás e eletricidade também foi crucial nessa nova dinâmica.

O estudo de Frederick (1912) veio a servir aos arquitetos na aplicação prática destas soluções na Europa. Durante a década de 1920, o arquiteto Ernst May, diretor de Ordenação Urbana de Frankfurt, trouxe de Viena, onde também se idealizavam casas inovadoras, a arquiteta Grete Schütte-Lihotzky, para projetar moradias para operários. Em alternativa à solução da cozinha coletiva, e com o intuito de facilitar a vida da mulher que trabalhava fora de casa, Schütte-Lihotzky projetou ao pormenor uma cozinha de uso individual, de utilização racional e com economia de tempo. Este projeto conhecido como “Cozinha de Frankfurt” (Figura 7) de 1930 com um corredor central de circulação cercado por armários fixados nas paredes principais, e uma bancada de trabalho com assento em frente à janela, tornou-se um padrão de espaço interior planejado e organizado, vindo a ser o protótipo da cozinha moderna. Nesta mesma altura, os arquitetos alemães também buscavam soluções racionais para habitações de operários em Munique. Anterior à “Cozinha de Frankfurt”, contida em um espaço isolado do resto da casa, a “Cozinha de Munique” (Figura 8) desenvolvida em 1928 por Hanna Löw buscava a racionalidade ergonômica e o vínculo visual com a sala de estar através de uma janela de vidro. Este projeto não alcançou o mesmo reconhecimento da “Cozinha de Frankfurt” que se padronizou enquanto modelo de disposição dos móveis e eletrodomésticos durante as reconstruções após a Primeira Guerra (Aicher, 2004: 16-20).

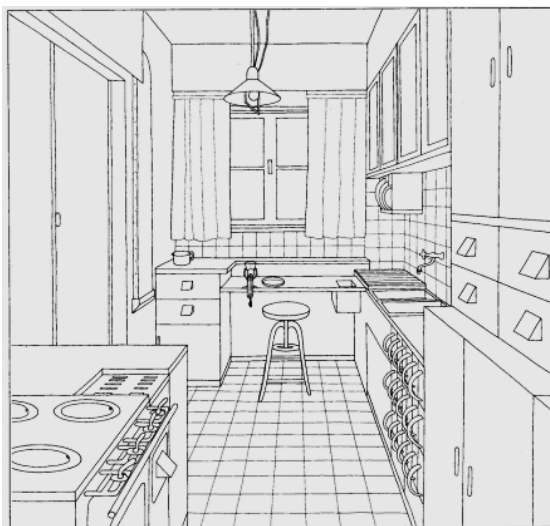


Figura 7: Cozinha de Frankfurt em perspectiva. Fonte: Aicher, 2004: 17.

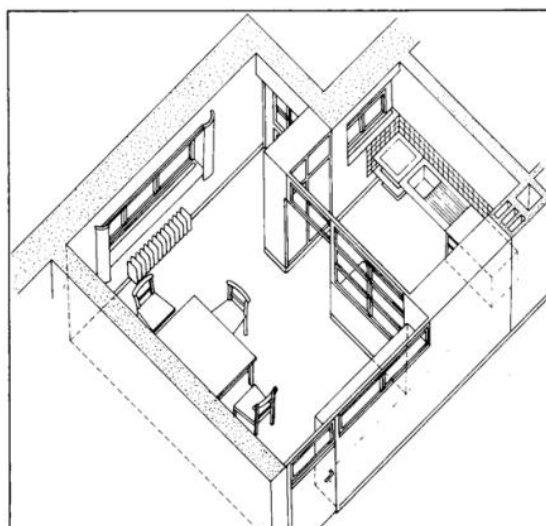


Figura 8: Cozinha de Munique em perspectiva. Fonte: Aicher, 2004: 20

Antes da incorporação destes novos padrões europeus, grandes acontecimentos históricos vieram a influenciar as cozinhas das habitações no Brasil. A Abolição da Escravatura, em 1888, seguida pela Proclamação da República em 1889, causam transformações sociais que tornam os espaços mais compactos na habitação, pois passam a ser das donas-de-casa ou dos empregados domésticos as tarefas antes desempenhadas pelos escravos. A falta de mão de obra escrava resultou no loteamento de grandes propriedades e um adensamento populacional acelerando o processo de urbanização. O ambiente central das cidades associado à oferta de emprego tornou-se propício ao aparecimento de *cortiços*¹⁹, onde grandes sobrados foram subdivididos internamente para vários inquilinos, e onde se sobrepunham diversas funções em um espaço reduzido. Na periferia, outro segmento da população passou a viver em favelas e vilas operárias. Na cidade de São Paulo, devido ao crescimento provocado pela expansão do comércio do café, o espaço da cozinha foi redefinido. Segundo os códigos sanitaristas e a introdução das empresas de energia, levando eletricidade e gás canalizado às habitações, foram fundamentais neste processo, assim como a mudança do combustível, de lenha para carvão (Maximo da Silva, 2007, p. 201).

A antiga cozinha paulistana não existia como espaço delimitado, mas dispersava-se no quintal da casa, abrangendo um espaço de preparo de alimentos e outras funções, como

¹⁹ Termo brasileiro para *vilas* (em Lisboa) ou *ilhas* (no Porto).

a criação de animais. Entre 1809 e 1810, o comerciante inglês John Mawe viajou pelo Brasil e descreveu suas impressões sobre as cozinhas com suas trempes de pedra, tanto nas casas simples dos lavradores, em São Paulo:

“As casas dos lavradores são miseráveis choupanas de um andar, o chão não é pavimentado nem assoalhado, e os compartimentos são formados de vigas trançadas, emplastadas de barro e nunca regularmente construídas. Para dar uma ideia da cozinha, que deve ser a parte mais limpa e assejada da habitação, o leitor pode imaginar um compartimento imundo, com o chão lamacento, desnivelado, cheio de poças d’água, onde em lugares diversos armam fogões armados por três pedras redondas, onde pousam as panelas de barro, em que cozinham a carne; como a madeira verde é o principal combustível, o lugar fica cheio de fumaça, que, por falta de chaminé, atravessa as portas e se espalha pelos outros compartimentos, deixando tudo enegrecido pela fuligem. Lamento ter que informar que as cozinhas das pessoas abastadas em nada diferem destas” (Mawe, 1944 [1812], p. 84).

Quanto em casas de pessoas abastadas, como a que visitou na aldeia Bandeira Coelho.

“Nunca víamos lugar mais sujo e miserável em tão bela situação. Foi com a maior dificuldade que o meu negro conseguiu obter panela, a fim de cozinhar galinha e feijões, para o jantar. A cozinha era mero buraco sujo, enegrecido pela fuligem e pela fumaça, que impregnavam o ambiente, como o chão lamacento; os utensílios de cozinha reduziam-se à panela de barro, colocada sobre três pedras e aquecida por um fogo de lenha verde. O proprietário [...] era considerado um homem riquíssimo [...] (Mawe, 1944 [1812], p. 161).

Outros viajantes do século XIX percorrendo cidades pelo Brasil adentro relataram o mesmo quadro de cozinhas dispersas pelo quintal. Spix & Martius (1938 [1854] *apud* Lemos, 1978, p. 66) viu em Santarém, Pará, quintais que tinham *“em geral um telheiro, sob o qual se cozinha, e senzalas para a criadagem da casa, quase sempre índios, raros sendo pretos ou mulatos”*. Em Taubaté, no estado de São Paulo, os viajantes observaram

que tanto a cozinha quanto o rancho dos criados se localizavam no fundo do quintal, abrigados sob um simples telheiro. Debret relatou que no Rio de Janeiro as cozinhas estavam em “puxados²⁰”, ao lado dos alojamentos dos escravos, enquanto nos sobrados urbanos estas localizavam-se nos fundos do pavimento térreo. Vauthier (1943 *apud* Lemos, 1978, p. 66) também observou num engenho pernambucano a cozinha não no sótão, como nos sobrados da capital do estado, mas instaladas *“em um apêndice que é um prolongamento da casa ou mesmo em uma pequena choupana construída nos fundos e inteiramente separada”*, junto ao alojamento dos escravos, uma vez que no interior da casa estariam apenas *“um negro de confiança e as mulheres postas especialmente ao serviço da dona de casa e de suas filhas”*.

A epidemia da febre amarela e a proliferação dos cortiços no fim do século XIX, levou à implementação dos Códigos de Postura de 1875 e 1886 em São Paulo, exigindo um padrão de moradia de pelo menos três cômodos, incluindo a cozinha, ao contrário do que havia nos cortiços, com a preparação do alimento ao lado das camas ou latrinas. Na década de 1920, período de ascensão do estilo Neocolonial que resgatava os elementos da arquitetura colonial luso-brasileira, a copa ambientada pela mesa de jantar e um móvel para guardar alimentos firmou-se como ambiente de estar familiar, deixando ociosa a antiga sala de jantar implantada na varanda. O conceito de copa como espaço de permanência tornou-se popular e foi disseminado também por cidades do interior, por vezes mesclando-se com a cozinha em um espaço amplo. Novas normas surgiram, e o Código Sanitário de 1918 obrigou as cozinhas terem fogão e pia. O Padrão Municipal de 1920 em São Paulo foi mais detalhado em referir as dimensões mínimas das cozinhas em sete metros quadrados, piso ladrilhado, paredes impermeabilizadas, e não possuir comunicação direta com latrinas. Permitiu a instalação de cozinhas em embasamentos²¹, se possuísem área mínima de dez metros quadrados, pé direito mínimo de dois metros e meio e aberturas em duas faces livres com ventilação permanente. Tais exigências vieram a influenciar a organização espacial de alguns palacetes, com cozinhas no porão de pé-direito alto, com uma escada que levava à copa, que por sua vez se ligava à sala de jantar. Equipamentos como o monta-carga para

²⁰ Forma coloquial de referenciar alguma construção “improvisada”, anexa a uma construção “principal”.

²¹ Porão de pé-direito alto.

transportar a comida, o exaustor e o “fogão americano”, importados, feitos de ferro e que funcionavam à lenha, foram essenciais nesta nova tipologia inspirada nos palacetes europeus. isto representou uma rutura com os padrões vigentes tanto nos sobrados quanto nas casas mais simples de São Paulo, onde a cozinha se localizava em um “puxado” nos fundos do lote. (Maximo da Silva (2007, pp. 202-208).

Tal situação foi também observada por Lemos (1978, p. 67) em um levantamento realizado no interior de São Paulo, no fim do século XX, quando ainda era possível ver a cozinha separada, no quintal. O autor relacionou esta extroversão da cozinha às habitações que não pertenciam a afrodescendentes, uma vez que na região paulista, este grupo mantinha as cozinhas sempre no interior da casa. Já na região Sul do Brasil, marcada pela imigração italiana, alemã, austríaca, polonesa e portuguesa no século XX, durante o ciclo cafeeiro e com a atração das indústrias, Lemos (1978) observou a localização da cozinha em anexos, fora do centro da casa. Nesta região onde o clima temperado gera baixas temperaturas, a exteriorização da cozinha já não se pode associar a uma adequação ao clima - como ocorreu na casa dos colonos portugueses no Nordeste -, mas a fatores culturais possivelmente associados às práticas agrícolas destes povos, e a necessidade de uma cozinha “suja”.

Os efeitos da Revolução Industrial chegaram às cozinhas brasileiras paulatinamente. Serviços como o fornecimento de gás e eletricidade acompanharam a evolução dos eletrodomésticos e do processamento industrial de comidas disponibilizadas em embalagens. Com água canalizada e coleta de esgoto, a cozinha pôde abandonar sua localização isolada nos fundos do lote ou nos sótãos e aproximar-se dos outros aposentos da habitação. Esta aproximação da cozinha ao corpo principal da casa só foi possível com a evolução do fogão e da geladeira. Antes do modelo elétrico, as geladeiras funcionavam com a colocação de blocos de gelo diariamente fornecidos aos domicílios pelas fábricas de cerveja em São Paulo. No Brasil, a lenha era o principal combustível dos fogões “caipiras” feitos em alvenaria, que foram sendo substituídos pelos fogões de ferro. Produzidos no país a partir do fim do século XIX, os fogões de ferro também permitiam o uso de carvão mineral ou vegetal. A importação do americano “fogão econômico”, também em ferro, com serpentina para aquecimento da água, foi outra

novidade difundida no país, pois fazia um maior aproveitamento da lenha (Homem, 2003, pp. 129-131).

Inicialmente fabricados nos Estados Unidos, os fogões a gás popularizaram-se com a Exposição Universal de 1876. Sua utilização dependia do fornecimento de gás canalizado, que começou a ganhar terreno através da publicidade. O artigo “A Cozinha Moderna” ressaltava as características que as novas cozinhas deveriam possuir, juntamente com o mobiliário básico. Tais disposições, entretanto, dependiam do fornecimento de água, gás, e eletricidade e seriam uma realidade restrita para a maior parte dos brasileiros (Revista Feminina, 1918 *apud* Maximo da Silva, 2007, pp. 208-211). O público alvo destas reportagens seriam as famílias com rendas suficientes para a contratação de empregados domésticos, já que, conforme o artigo, *“um refeitóriozinho higiênico, instalado na própria cozinha, é um pormenor preciso e utilíssimo, quer para a refeição dos criados, quer, em casos excepcionais, para a própria família que sofre momentaneamente a falta de criados”* (Revista Feminina, 1918, s.n.p.).

A racionalização da cozinha no Brasil foi impulsionada pela criação do Instituto de Organização do Trabalho, IDORT, por um grupo de empresários de São Paulo, em 1931, com o objetivo de pesquisar formas de otimizar o tempo de trabalho. A revista deste Instituto (1938 *apud* Homem, 2003) publicou uma série de artigos que propunham a aplicação dos princípios *tayloristas* no ambiente doméstico, e para isso as cozinhas deveriam ter boa iluminação natural e artificial, fácil limpeza, e boa distribuição. A Revista da Escola Politécnica também reforçava a nova forma de projetar cozinhas, analisando projetos norte-americanos com disposição em “I”, “L” ou “U”. Estes dispunham de superfícies contínuas na altura da cintura do utilizador, com armários embutidos nas partes superiores e inferiores das paredes, e a automação dos equipamentos da cozinha. A cozinha racional seria, portanto, automatizada, bem iluminada e organizada para um espaço reduzido, com três centros de atividades conectados entre si: armazenamento e conservação; limpeza e preparo; cozimento e serviço, tornando os trabalhos culinários mais eficientes e menos desgastantes, combinando a ergonomia e o conforto ambiental (Homem, 2003: 126).

Tabela 1: Principais momentos na transformação dos espaços culinários com reflexo no Brasil. Fonte: autora, a partir de pesquisa bibliográfica, 2015.

Século XVI	Organização da casa colonial no Brasil, com a cozinha adaptada para a parte posterior e exterior da casa
Séculos XVI a XVIII	A cozinha ocupava até um terço da área das casas-grandes, dividindo-se em cozinha suja (ante preparo) e cozinha limpa (preparo), para acomodar a produção do alimento feito no local
Séculos XVII a XIX	Revolução industrial traz inovações com os processos de mecanização, produção do ferro e novas fontes de energia, que mais tarde iriam refletir nos espaços domésticos
Início XIX	Centralidade da cozinha na habitação
1840/1841	Publicação do manual <i>A Treatise on Domestic Economy</i> (Beecher)
1851	Apresentação de um dos primeiros fogões a gás na primeira edição da Exposição Universal em Londres
1860	Início da fabricação dos fogões a gás nos EUA
1865	Fim da Guerra de Secessão e abolição da escravidão nos EUA
1869	É publicado <i>The America woman's home</i> , de Beecher
1876	Popularização do fogão a gás com a Exposição Universal
1886	Obriga-se a construção de cozinhas nos cortiços de São Paulo
Início do século XX	Introdução de empresas de eletricidade no Brasil
1912/1913	Christine Frederick publica <i>Housesold Engineering, Scientific Management in the Home</i>
1918-1920	Código Sanitário de São Paulo proíbe o ato cozinhar em outro local que não as cozinhas instaladas com fogão e pias
1927	Introdução da geladeira elétrica em São Paulo
1930	Schütte-Lihotzky projeta a Cozinha de Frankfurt
1938	Publicação de série de artigos sobre a cozinha na Revista IDORT (Homem, 2003, p. 126)
1940	Duas fábricas brasileiras, Fundação Brasil e Cosmopolita, lançam fogões a gás encanado no mercado (Homem, 2003, p. 139)
Década de 1950	Chegada do aço e do plástico nas cozinhas
1951	Crescimento do consumo devido aos aparelhos de televisão no Brasil
1953	Lançamento da revista brasileira Casa e Jardim, disseminando o consumo de eletrodomésticos (Homem, 2003, p. 141).
Década de 1970	As cozinhas com “ilhas” centrais abrigando fogão, pia e bancada aparecem em revistas como espaços de prestígio.
Início Século XXI	Varandas <i>gourmet</i> com churrasqueira e cozinha integrada são o novo apelo comercial para a venda de apartamentos.

A nova forma de projetar cozinhas disseminou-se em diversos países ocidentais. Uma publicação argentina de 1955 mostra as novidades como a integração da cozinha com a sala de refeições, que “além de servir como lugar de comer, pode ser utilizado pelas

crianças para jogar, fazer deveres, etc.” e a integração com a lavagem de roupas, agora mecanizada, para simplificar e reduzir o custo de instalação de tubulações de água, e ainda “facilitar o trabalho da dona de casa, que enquanto cozinha pode vigiar o funcionamento do equipamento de lavagem mecânica e vice versa²²” (Muzio, 1955, pp. 34 e 37). As áreas de trabalho na cozinha aparecem como centros de trabalho: centro de preparação, de lavagem, de cocção e de serviço, com suas diretrizes de composição e localização. O centro de preparação deveria estar situado próximo à porta de recebimento os alimentos e ser servido por uma geladeira ou câmara fria; uma bancada de trabalho para limpeza e seleção de hortaliças, corte de carnes e mistura de ingredientes; um armário para armazenamento de máquinas e utensílios utilizados nestas tarefas, e ainda um local de armazenamento para os ingredientes não perecíveis. O centro de lavagem compreenderia a pia e um local para deixar secar a louça; um armário para guardar panos, esponjas, sabões, etc.; um local para despejo dos resíduos, prevendo-se também o espaço para as máquinas de lavagem de louça e ocasionalmente lavagem de roupa, se para esta função não houvesse outra área destinada. No centro de cocção deveriam ficar o fogão com o exaustor e os armários para panelas e utensílios afins. Contíguo à área de cocção, e próximo da porta de comunicação entre a cozinha e a copa, se fossem separadas, deveria estar o centro de serviço com pratos, talheres, bandejas, e demais utensílios necessários para servir as comidas. (Muzio, 1955, pp. 17-20, tradução livre da autora). O ordenamento destes quatro centros deveria formar uma área de trabalho contínua, sendo as formas mais comuns a disposição em uma só parede em linha reta; em duas paredes paralelas ou em forma de corredor; em forma de “U” ou “U” dividido; em forma de “L” ou ângulo reto e a disposição em centros separados (Figura 9).

²² Tradução livre da autora.

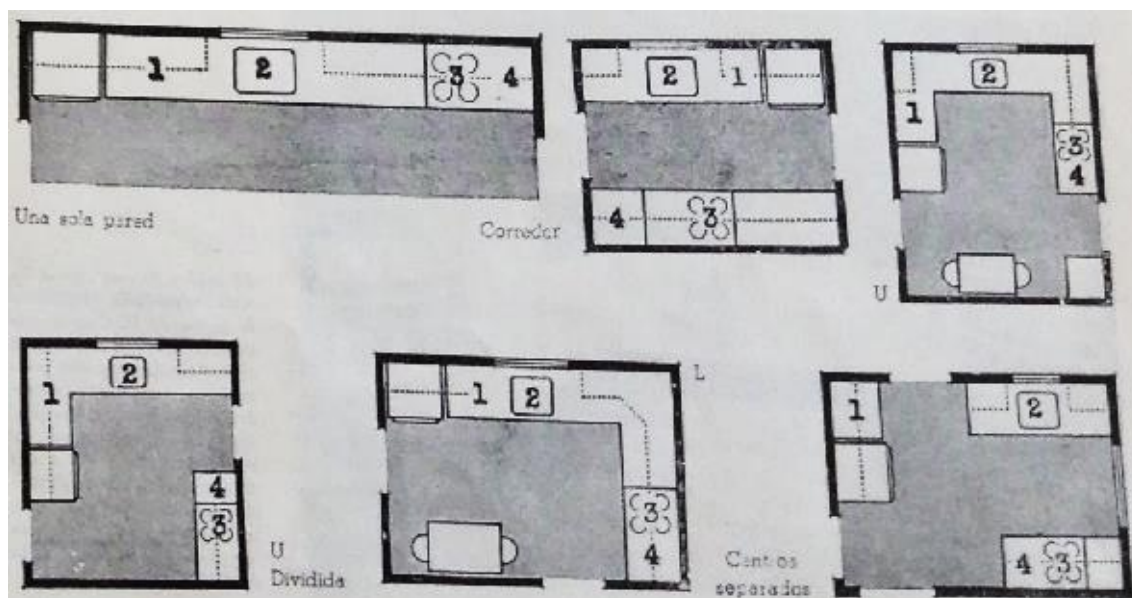


Figura 9: Ordenamento dos centros de trabalho. Da esquerda para a direita, e de cima para baixo, as disposições em uma só parede em linha reta; em duas paredes paralelas ou em forma de corredor; em forma de U; em U dividido; em forma de L ou ângulo reto e em centros separados. Nas imagens os números correspondem a (1) centro de preparação; (2) centro de lavagem; (3) centro de cocção; (4) centro de serviço (Muzio, 1955, p. 21).

As novas tendências foram paulatinamente se popularizando, e uma publicação espanhola de 1969 pontua os avanços obtidos, deixando claro que mesmo com a ingressão no mercado de trabalho, as cozinhas continuavam sob a custódia da mulher:

“Se compararmos uma antiga cozinha com nossas cozinhas de hoje, ficaremos perplexos devido ao enorme progresso realizado nas técnicas e nos novos critérios de funcionalidade e higiene que caracterizam este local. [...] O fumegante forno ou a velho lar a carvão se veem substituídos por aparatos que funcionam a gás ou eletricidade. [...] As velhas paredes sem cor, monótonas e enegrecidas pelo fumo, tem tomado um aspecto totalmente novo, mais otimista e colorido. [...] Aqui, a mulher se ocupa de uma das primeiras necessidades da vida doméstica, trabalha, assa os alimentos, prepara as comidas, elabora os pratos que logo deverão apresentar-se à mesa” (La cocina actual, su funcion y su ambiente, 1969, p. 2)²³.

Cinco anos depois, o Colégio de Arquitetos de Barcelona publicou um manual com informação prática para projeto e reforma de cozinhas em habitações econômicas, onde

²³ Tradução livre da autora.

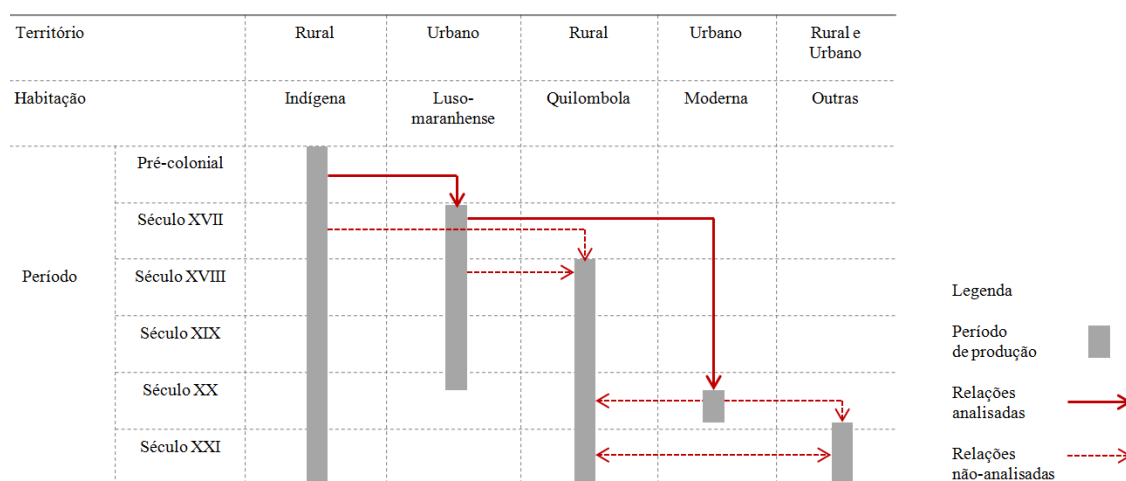
classificava as funções da cozinha em três centros de trabalho: preparação, cocção e lavagem (Clavé, Gaja, & Balverde, 1974, p. 13). Abordando itens como iluminação natural e artificial, acondicionamento térmico, ventilação e exaustão, a publicação também detalhou outras questões, como as áreas livres entre os centros de trabalho, que deveriam ter uma medida mínima de 1,10m; as alturas mínimas de 80cm de altura e 50cm de profundidades nas superfícies de trabalho; as larguras dos armários superiores, com 30cm, e dos armários sobre as bancadas, com 50cm; além de explicações sobre os componentes de cada centro de trabalho (Clavé, Gaja, & Balverde, 1974, pp. 17-20). O centro de preparação englobaria a mesa de trabalho, o armazenamento e os equipamentos de trabalho; o centro de cocção englobaria principalmente o fogão; e no centro de lavagem estaria a pia, que deveria estar preferencialmente centralizado entre os outros dois centros. Em seguida recomenda algumas formas de disposição dos centros de trabalho, sendo os mais comuns em “I”, “L”, “H” e “U”. A disposição em “I” representa uma única frente de trabalho; em “L” os centros se distribuem em duas superfícies, formando um ângulo de 90°; no tipo “H” as duas superfícies de trabalho são paralelas, posicionadas em paredes opostas; e a configuração em “U” apresenta três frentes de trabalho, em uma angulação a 180°.

Por meio de inquéritos aplicados em habitações de áreas modernas em Portugal e no Brasil, Ramos (2006, p. 355) detetou fortes raízes locais na arquitetura moderna em ambos os países, distinguindo-a assim da matriz racionalista com referências na vanguarda europeia e norte-americana. No Brasil, os modelos habitacionais portugueses para ali transferidos no período colonial mantiveram-se mesmo com a implantação das características modernas de integração e maior continuidade espacial na habitação. Desta forma, a cozinha brasileira diferenciou-se da conceção dimensional e formal da "cozinha laboratório", associada a um espaço racionalista de dimensões mínimas. Antagonicamente, uniu-se ao espaço da copa e manteve-se como um espaço de reunião familiar tal qual a casa colonial portuguesa dos primeiros séculos, demonstrando a importância que a componente cultural da alimentação exerce na espacialidade da habitação. Os espaços culinários domésticos ganham prestígio nesta altura, mas perdem área útil, numa contradição que virá refletir-se no modo de apropriação do espaço. Ramos (2006, p. 357) constatou que, enquanto no setor social

das habitações modernas as salas conservaram-se como locais de visitas, as copas e as cozinhas antes vocacionadas apenas para locais de preparação e consumo de alimentos, tornaram-se mais tarde espaços de permanência do convívio familiar. Esta permanência assume importância na evolução dos espaços culinários enquanto espaços de socialização familiar no programa habitacional.

Tal reflexo da habitação colonial luso-brasileira (Ramos, 2006) na organização espacial da habitação moderna também ocorreu no Maranhão, uma vez que naquele período os arquitetos maranhenses realizavam sua formação acadêmica em cidades como São Paulo. Apesar do consenso de que a cultura indígena de se cozinhar do lado de fora tenha influenciado a composição dos espaços culinários do primeiro modelo habitacional, carecem estudos sobre outras relações entre as tipologias de habitações maranhenses (Tabela 2).

Tabela 2: Relações entre as tipologias de habitações no estado do Maranhão. Fonte: autora, 2012



Verificando-se uma lacuna na análise conjunta destas culturas, a análise da configuração dos espaços culinários em habitações quilombolas permitirá contribuir para uma reflexão sobre o tema suportado pela área científica da arquitetura, buscando ainda o enquadramento em recortes em outras áreas disciplinares como a antropologia.

Organização da tese

A escrita da tese está organizada em seis capítulos, sendo os três primeiros referentes à contextualização histórica, e os três últimos referentes ao estudo de caso propriamente dito. O Capítulo 1 trata de aspectos históricos relacionados à formação das comunidades quilombolas de Alcântara. O Capítulo 2 analisa as características dos espaços culinários indígenas no Brasil e na Guiné. O Capítulo 3 discorre sobre os espaços culinários nas habitações luso-brasileiras. Na sequência, e a partir da sistematização dos resultados dos levantamentos, que se podem consultar no Apêndice D, o Capítulo 4 começa por apresentar as especificidades daquela arquitetura autoconstruída. O Capítulo 5 continua por apresentar os resultados da investigação, descrevendo de forma objetiva os espaços culinários das habitações pesquisadas. O Capítulo 6 refere-se à discussão dos resultados alcançados, onde são tecidas comparações, considerações analíticas e interpretações, suportadas pela evidência da documentação dos dados recolhidos. Neste Capítulo está incluída a conclusão, que finaliza a tese e apresenta a resposta para a questão proposta.

1 FORMAÇÃO DAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DE ALCÂNTARA

Durante o século XVI, a região da Baía de São Marcos no Maranhão não despertava grande interesse na metrópole portuguesa, apesar da localização estratégica que destinariam ao local por julgar-se ser a porta de entrada da Amazônia (Araújo, 1998). Enquanto isso, a França excluída do Tratado de Tordesilhas (1494) enviou expedições para o Maranhão e fundou a cidade de São Luís em 1612, numa tentativa de criar a França Equinocial. Padres franceses capuchinhos que acompanhavam a expedição escreveram os primeiros relatos sobre um aglomerado de 15 a 20 aldeias indígenas com uma população estimada em 8.000 habitantes, estando entre as principais a aldeia *Tapuitapera*²⁴, na atual localidade de Alcântara (D'Abbeville, 1935 [1632]; Viveiros, 1999 [1950], p. 15).

Em 1615, Portugal e Espanha reconquistaram o território maranhense e promoveram um massacre aos indígenas da etnia *Tupinambá*, por estes apoiarem o estabelecimento das tropas francesas. De um inicial presídio militar em 1617, as terras de *Tapuitapera* transformaram-se em paróquia do padroeiro São Matias. Em 1621 passaram a pertencer à Capitania de Cumã. Em 1622 viraram freguesia, e posteriormente estabeleceram-se como sede do arraial São Matias de *Tapuitapera*.

Com o incremento da produção agrícola e dos engenhos de açúcar, em 1648, o arraial foi elevado à categoria de vila, nomeada Santo António de Alcântara, sendo a capital da Capitania do Cumã. O nome foi dado em homenagem à Quinta da Horta Návia, localizada no lugar²⁵ de Alcântara em Lisboa, propriedade de António Coelho de Carvalho, primeiro donatário da Capitania do Cumã. Nesta altura, a vila “já era uma povoação de bom tamanho e alguma população, tendo na sua região lavouras algo animadas” (Lopes, 2002, pp. 185-186).

Ainda em 1648 foram construídos os primeiros engenhos de cana no local. Dois anos depois, a vila teria 300 moradores. Devido à Guerra de Secessão e à crise econômica dos

²⁴ Do tupi: residência dos tapuios ou cabelos compridos.

²⁵ Em 1648, Alcântara não era freguesia em Lisboa.

Estados Unidos, surgiu uma abertura no mercado internacional e logo o Maranhão passou a produzir e exportar algodão e arroz através da primeira Companhia de Comércio, dando um impulso às atividades agrícolas e à necessidade de importação de mão-de-obra. A Coroa recomendava o plantio de *“canela, cravo, baunilha, cacau, urucu, salsaparrilha, pimenta longa, anil, pau-preto, café e que construíssem salinas”* no Maranhão (Viveiros, 1999 [1950], pp. 28 e 31).

Um ofício do governador Melo e Póvoas de 24 de outubro de 1755 citava a vila de Santo António de Alcântara como *“mui populosa”*, com *“muitos lavradores abundantes de escravos [...]”* (Viveiros, 1999 [1950], p. 33). A condição da vila enquanto celeiro do Maranhão no século XVIII foi atestada pelo governador Gonçalo Pereira Lobato e Sousa em carta de 27 de fevereiro de 1755 ao Rei de Portugal solicitando a construção de uma fortaleza na vila que assegurasse *“os víveres que se transportavam para esta capital”²⁶*, *que toda e em todo tempo, se sustentou dos frutos daquele sertão”*; e pelo Padre José de Moraes que descreveu a vila como sendo a melhor de todo o Estado, pelo grande comércio que fazia com São Luís (Viveiros, 1999 [1950], pp. 48 e 53).

No Compêndio Histórico-Político dos Princípios da Lavoura do Maranhão, endereçado ao Rei de Portugal, a vila de Alcântara é mencionada como a segunda povoação depois da cidade de São Luís:

“Chamava-se antigamente a Aldeia dos Americanos, ou Tapuytaperá; foi cabeça da antiga capitania do Cumã, e he hum mui capaz surgidouro para as embarcaçoens, com huma bahya de tres legoas á vista da cidade, a cujo sudoeste tem o seu principio, no mesmo sitio de Cumã, e caminhando delle pelo rumo de oes-noroeste, na direitura do Pará acaba com 50 legoas de costa, na bahya do Tory-Assú, já com os marcos da capitania do Cayté, chamada do Gurupy [...]. Foi seu primeiro donatario Jeronimo de Albuquerque de Mello do Maranhão, verdadeiro conquistador, e restaurador desta capitania. [...] A sua lavoura consiste em arrôz, algodão, e muita farinha” (Gayoso, 1818, p. 162).

²⁶ São Luís

De início, a mão-de-obra indígena funcionou bem, enquanto o trabalho era em grande parte o abatimento e transporte de árvores aos navios, a caça, pesca e guia dos exploradores. Com a instalação das lavouras de mandioca, algodão e cana de açúcar, o índio não se adaptou. Estas e outras circunstâncias, tais como a proteção dos indígenas pelos padres jesuítas conduziram à importação de escravos africanos.

1.1 Maranhão emerge no comércio de escravos

Em 1720, antes do desenvolvimento da Capitania do Maranhão por intervenção do Marquês de Pombal, a população era formada por uma maioria de índios e mestiços, sendo poucos brancos e raros africanos. Com a administração pombalina, os africanos passaram a ser 66% da população (Mota, 2012, p. 66). Na segunda metade do século XVIII o governador Joaquim de Melo e Póvoas informava que o corpo militar do Maranhão estava constituído por cerca de três mil homens, *“os moradores brancos de que se compõem toda esta Capitania (...) entre estes são muitos mulatos, mamelucos e índios que se tratão [sic] como brancos”* (Lopes, 2002, p. 233). A população do Maranhão colonial, segundo Gayoso (1970 [1818], pp. 118-120), estaria hierarquizada em cinco classes: no topo a composta pelos europeus, seguida pelos seus descendentes nascidos no Brasil; depois pelos mestiços, que também seguiam uma ordem segundo o tom da pele (Tabela 3)

Tabela 3: “Taboada” das misturas. Fonte: Gayoso (1970 [1818], pp. 119-120).

<i>Taboada das Misturas. Para ficar branco.</i>	
1 branco com huma negra produz mulato	Metade branco, metade preto.
1 branco com huma mulata produz quartão	Tres quartos branco, e hum quarto negro.
1 branco com huma quartão produz outão	Sete outavos branco, e hum oitavo negro.
1 branco com huma outona produz branco	Inteiramente branco.

Taboada das Misturas. Para ficar negro.

1 negro com huma branca produz mulato	Metade negro, metade branco.
1 negro com huma mulata produz quartão	Tres quartos negro, e hum quarto branco.
1 negro com huma quartão produz outão	Sete outavos branco, e hum oitavo negro.
1 negro com huma outona produz negro	Inteiramente negro.

Os negros estariam na quarta classe da hierarquia, antes apenas da classe dos indígenas, trabalhando principalmente *“nos diferentes serviços da lavoura”*, e uma minoria *“empregada no serviço domestico”*, formando *“huma grande parte do luxo dos ricos”*, o que se observa na aquarela *“O Jantar”* (Figura 56).



Figura 10: *O Jantar*. Fonte: Debret, 1827.

A quantidade de africanos levados ao Maranhão é especulada, mas permanece uma incógnita. Nas mais de 100 fazendas de Alcântara, que não sobreviveram à ação do tempo, restando apenas as árvores seculares e os alicerces dos engenhos, trabalhavam cerca de 8.000 escravos. No século XIX, o Maranhão teria importado 2.000 escravos por

ano, para fazer funcionar suas 81 fazendas de cereais, 22 engenhos de açúcar, 24 fazendas de gado e mais de 100 salinas (Viveiros, 1999 [1950], pp. 62 e 69).

Em visita à província do Maranhão nesta época, o viajante inglês Henry Koster observou que havia índios selvagens e que a quantidade de escravos superava a de pessoas livres: “[...] *there still exist wild Indians, and the plantations upon the main land are still in danger from their attacks. The proportion of free persons is much smaller; the slaves very much preponderate*” (Koster, 1817, p. 271).

Em documentos referentes ao embarque de escravos segundo os portos da costa africana, Carreira (1988, pp. 122 e 127 *apud* Almeida, 2006, pp. 1001-101) apurou cerca de 19 mil escravos introduzidos no estado do Maranhão, a partir de 1756 (Tabela 4), com referências às etnias.

Tabela 4: Quantidade de escravos introduzidos no Maranhão, segundo locais de embarque na África. Fonte: Carreira (1988, pp. 122 e 127) *apud* Almeida (2006, p. 101).

Porto ou setor de embarque	Anos	Quantidade de escravos destinados ao Maranhão
Bissau, Cacheu e Serra Leoa	1756 a 1789	10.723
Bissau, Cacheu e Serra Leoa	1788 a 1794	5.022
Angola e Benguela	1756 a 1758	1.944
Angola e Benguela	Após 1758	1.024

Segundo Anjos & Cypriano (2006), teriam sido traficados para o Brasil cerca de 4 milhões de escravos entre os séculos XVII e XIX (Figura 11). No entanto, as regiões e locais na África a partir de onde e para onde foram traficados escravos para os principais portos brasileiros são alvo de diferentes hipóteses. Constam nos inventários *post mortem* do Arquivo do Tribunal de Justiça do Maranhão, analisados por Mota (2012, p. 70) que os escravos levados ao Maranhão provinham dos rios da Guiné, com embarque em Cachéu (44%), Bissau (43%) e Angola (12%). As importações do início do século XIX, abrangiam as etnias *mina*, *mandinga*, *balandra*, *bijagó*, *fulupo*, *benguela*, *cabinda*, *baiuno*, *camunda*, *papel*, *cassange* e *bifara*, dentre outras em minoria.

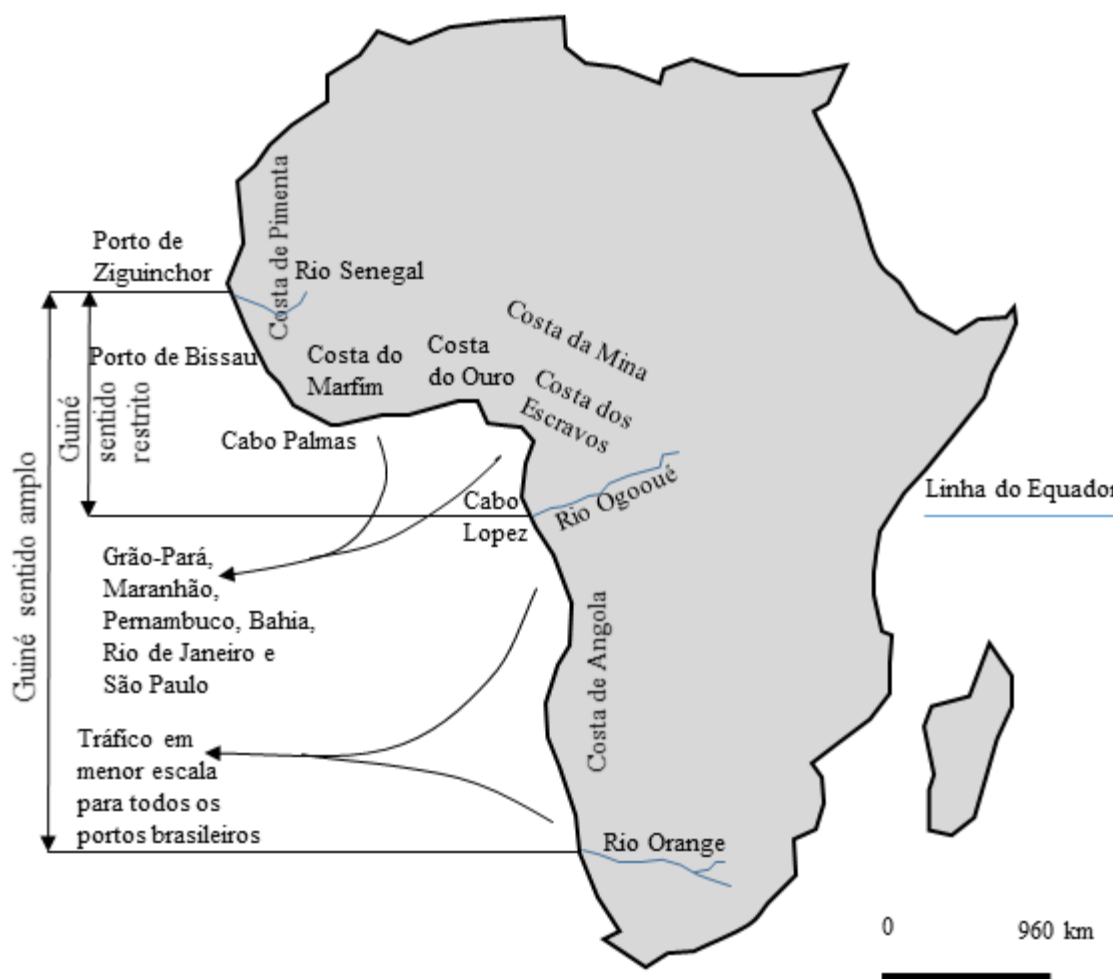


Figura 11: Referências territoriais no continente africano entre os séculos XVI e XIX. Fonte: desenho da autora a partir de mapas de Anjos & Cypriano, 2006, pp. 31-34.

Weimer (2005), contesta algumas afirmações sobre os locais de origem e destino dos escravos no Brasil. Embora cite como principais portos de embarque as ilhas de São Tomé e Porto Príncipe, no Golfo da Guiné, afirma que houve uma miscigenação de várias etnias como medida de precaução para evitar a comunicação em alguma língua incompreensível para os escravocratas e coibir o surgimento de rebeliões. Tal estratégia teria condicionado a localização dos portos de embarque em ilhas marítimas, onde seriam acolhidos povos de diversas regiões. Antes de embarcarem, seriam feitas triagens de indivíduos de acordo com a heterogeneidade de origens. Ao aportarem no Brasil, eram redistribuídos para a venda ou revenda a partir do mesmo critério, de modo que "[...] ao cabo, a mistura das etnias e culturas era a mais completa. Se a isso ainda acrescentarmos que os registros eram escassos e precários, temos a verdadeira

dimensão da complexidade do problema" (Weimer, 2005, p. 116). O autor, porém, afirma que de início o centro radiador da emigração para o Brasil teria sido a colônia portuguesa da Angola e, a seguir e em ordem de importância, Guiné e a contracosta de Moçambique.

Lima (1998), por outro lado, estima que a irradiação para o Maranhão teria partido das áreas do Congo, do Sudão Ocidental, da Guiné, de Angola, dos grupos étnicos *mande*, *mandinga*, *fulas haussás*, *tapas*, *nagôs*, *gêges*, e *fanti-ashantis* ou *minas*. Refere ainda a chegada de aproximadamente 25.365 africanos ao Estado do Grão-Pará e Maranhão, procedentes dos portos de Costa do Marfim, Costa do Ouro, Costa dos Escravos, e das ilhas São Tomé e Príncipe. Uma segunda hipótese estabelece uma diretriz para o comércio de escravos segundo os paralelos geográficos.

Através da Carta Régia de 1º de julho de 1754, a Coroa portuguesa promulgou uma medida determinando o retorno das terras da capitania de Cumã à administração Real, originalmente doada a donatários, onde a vila de Alcântara era um dos centros de poder. Com a Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão, que viria a funcionar entre 1755 e 1777, as terras foram então disponibilizadas para as medidas político-administrativas da governação pombalina, que visavam à produção de algodão e agricultura tropical para exportação. Seriam necessários no mínimo seis escravos africanos para a instalação de cada fazenda, com a concessão de sesmarias (Almeida, 2006, pp. 95-97).

"a influência da Companhia foi decisiva. Introduzindo braços africanos, sementes de arroz da Carolina para substituir o arroz vermelho nativo, melhores processadores de cultura de algodão, ferramentas, máquinas de descasque de arroz, adiantamentos de dinheiro, tudo a longos prazos, para pagamentos em gêneros, fez crescer a produção do Estado rapidamente" (Viveiros, 1999 [1950], p. 67).

Cinco grandes portos brasileiros destacavam-se em número de viagens entre metrópole e colônia com o intenso movimento comercial. O porto de São Luís do Maranhão foi o terceiro em número de viagens, com quase 1350 saídas entre os anos 1769 e 1836, de acordo com registros dos Livros do Marco dos Navios. Anualmente, saíam em média mais de dez navios na rota São Luís - Lisboa (Tabela 5), com cargas de algodão, arroz,

couros, gengibre, cacau, anil, cera, tapioca, café, copaíba, tabaco, sebo, cravo, tartarugas, varas de parreira, madeiras de lei, goma e açúcar (Dias, 1966, p. 81).

Tabela 5: Média anual dos navios entrados no porto de Lisboa por proveniência (1769-1836).
Fonte: Frutuoso *et al.*, 2001, p. 63.

Anos	Total	Bahia	Maranhão	Pará	Pernambuco	R. Janeiro	Outros
1769-1782	80	22	13	7	16	19	3
1783-1807	129	29	26	12	33	22	7
1809-1822	121	23	22	16	27	21	12
1823-1836	78	14	13	14	19	12	6

Com o apoio massivo da mão-de-obra africana, as cidades de Alcântara e São Luís se estabeleceram como importantes locais de produção e entreposto comercial de produtos da baixada maranhense. É neste período de prosperidade que aflorou um vasto edificado luso-brasileiro em ambos os locais, tornando Alcântara a segunda cidade brasileira classificada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, IPHAN, e São Luís incluída na lista do Patrimônio Mundial da UNESCO. O pelourinho de Alcântara é o último exemplar do período colonial que permanece em seu local de origem no Brasil. Enquanto em Alcântara preponderavam as produções nas fazendas, onde também habitava a elite, São Luís era o centro de negociação e comércio de escravos.

Entre a segunda metade do século XVIII e primeira do século XIX o núcleo urbano de Alcântara e seu entorno rural passaram por uma profunda transformação. A extinção da Companhia Geral, a campanha do Maranhão pela Guerra de Independência entre 1822 e 1824 e o crescimento produtivo de nações concorrentes afetando a rentabilidade da produção agrícola iniciaram um período de instabilidades. A decadência acentuou-se entre 1865 e 1870, com a deslocação da produção de cana para as terras do interior do estado, nas regiões do Pindaré, Mearim e Baixo Itapecuru, mais adequadas a esta cultura, mas até então dificultadas pelo difícil escoamento, o que foi resolvido com a navegação fluvial a vapor (Viveiros, 1999 [1950], p. 102).

O crescimento de São Luís passou a ser um atrativo, e tanto a Abolição da Escravatura, em 1888, quanto a Proclamação da República, em 1889 levaram a região de Alcântara a um declínio, terminando com a desarticulação das fazendas e completo abandono pelas classes abastadas. Em consequência, escravos foram alforriados e receberam terras em

doação, fazendas foram vendidas a preços irrisórios ou simplesmente abandonadas (Assunção, 1996). Barreto Jr. & Ramassote (2007, p. 10) descrevem que neste cenário as populações negras remanescentes do desmantelamento de fazendas iniciaram um lento processo de reapropriação do território, onde atribuíram novos valores e construíram uma *“nova organização social baseada na auto-suficiência e articulada e na identidade étnica”*, mantida até os dias atuais.

1.2 Comunidades remanescentes de quilombos

Uma carta de 1740 do Conselho Ultramarino ao Rei de Portugal definia os quilombos como *“toda habitação de negros fugidos, que passem de cinco, em parte despovoadas, ainda que não tenham ranchos levantados e nem se achem pilões nele”* (Almeida, 2006). O quilombo brasileiro em sua forma original localizava-se preferencialmente em terrenos férteis de difícil acesso, de proximidade a cursos de água e áreas de caça e coleta. A cartografia de alguns quilombos demonstra como era a organização espacial, com legendas indicativas da localização de espaços indispensáveis para a sobrevivência (Figura 12 a Figura 17). No Quilombo de São Gonçalo (Figura 13), datado de 1769, havia a ferraria onde se produziam instrumentos e utensílios; os buracos para fuga; a horta; a entrada; a trincheira com altura de 10 palmos; paredes de casa a casa; a casa de pilões; as saídas; o mato envolvente e a casa do tear. Na planta do Quilombo Rio da Perdição (Figura 15), além da casa do tear e da casa do conselho, há a indicação da roça. No Quilombo de um dos braços da Perdição (Figura 14), a legenda indica onde seriam a casa do Rei, a aguada com bica, os algodoais, e o mandiocal.

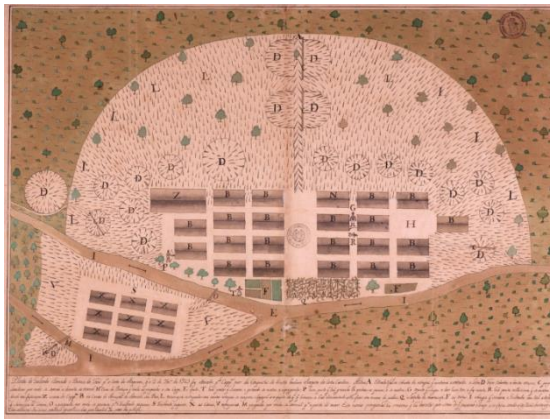


Figura 12: Quilombo Buraco do Tatu, em Itapuã, Bahia. Fonte: Biblioteca Nacional, 1763.

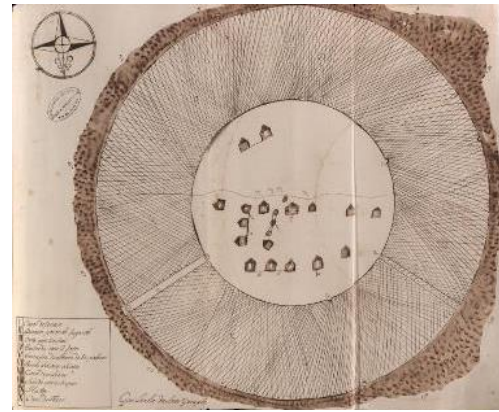


Figura 13: Quilombo de Sam Gonçalo, em Minas Gerais. Fonte: Biblioteca Nacional, 1769.

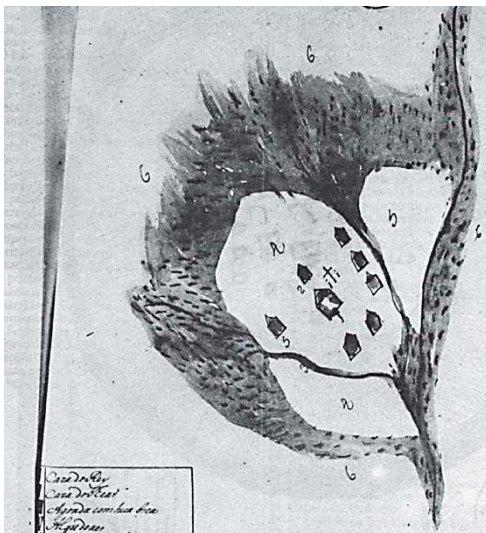


Figura 14: Quilombo de um dos braços da Perdição, Minas Gerais. Fonte: Anais da Biblioteca Nacional, 1988, p. 108.

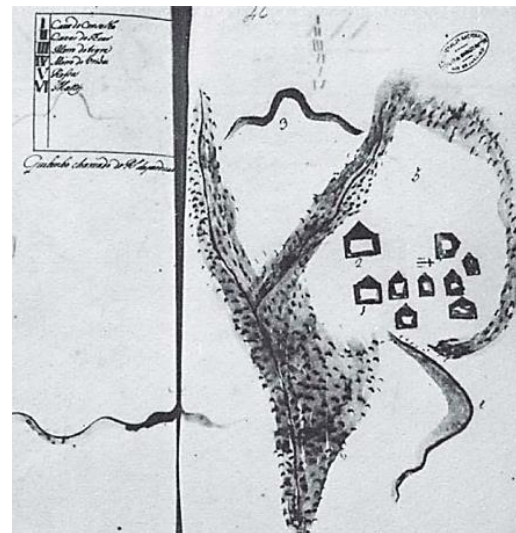


Figura 15: Quilombo Rio da Perdição, Minas Gerais. Fonte: Anais da Biblioteca Nacional, 1988, p. 110.

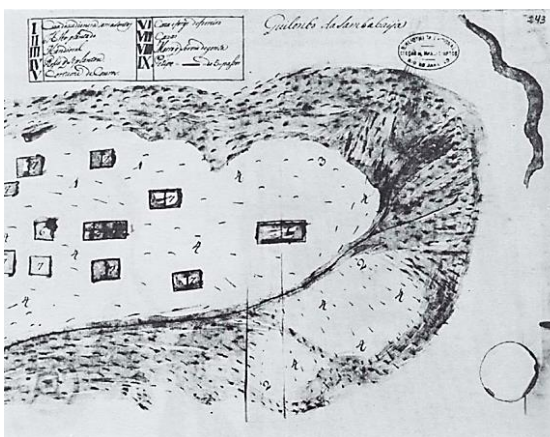


Figura 16: Quilombo da Samambaia, Minas Gerais. Fonte: Anais da Biblioteca Nacional, 1988, p. 112.

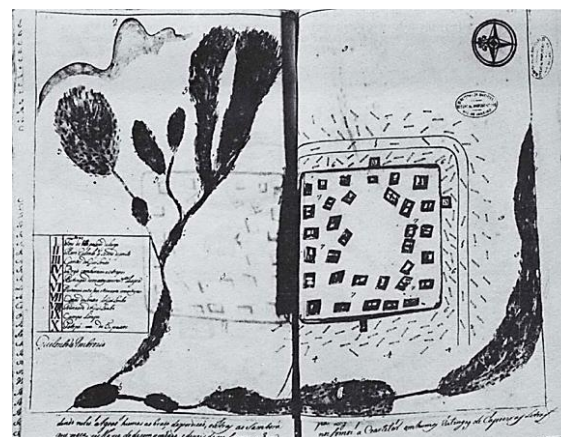


Figura 17: Quilombo do Ambrósio, Minas Gerais. Fonte: Anais da Biblioteca Nacional, 1988, p. 111.

A transculturalidade estava presente desde sua origem na África, onde o termo “quilombo” dizia respeito a uma associação de homens sem distinção de linhagem, com diversas contribuições culturais, unidos na luta contra grupos invasores. Para Munanga (1995), os quilombos brasileiros seriam uma reconstrução do quilombo africano, desenvolvidos dentro de um modelo transcultural, que juntava os escravizados aos grupos excluídos da sociedade colonial.

“[...] escravizados, revoltados, organizaram-se para fugir das senzalas e das plantações e ocuparam partes de territórios brasileiros não-povoados, geralmente de acesso difícil. Imitando o modelo africano, eles transformaram esses territórios em espécie de campos de iniciação à resistência, campos esses abertos a todos os oprimidos da sociedade (negros, índios e brancos) [...]” (Munanga, 1995, p. 63).

Nas primeiras décadas do Brasil colonial a palavra mocambo²⁷ precedeu o termo quilombo, e até o século XVIII as duas terminologias foram utilizadas (Gomes, 2015).

O cronista John Luccock, que viveu no Rio de Janeiro entre 1808 e 1818, descreveu, segundo Varnhagen, o visconde de Pôrto-Seguro²⁸, *“a mais fiel pintura do verdadeiro estado material do Brasil à chegada da Família Real”*. Entre suas andanças, elaborou uma curiosa explicação sobre quem seriam os “caambolas”:

²⁷ Ou *mukambu*, que nas línguas africanas *kimbundu* e *kicongo* significam “pau de fieira, tipo de suportes com forquilhas utilizados para erguer choupanas nos acampamentos”. Fonte: Gomes, 2015.

²⁸ Autor da nota introdutória do livro de Luccocok.

Cedo pela manhã, contaram que uma criatura a que chamavam de homem do mato fôra vista na véspera à tarde, numa plantação distante pertencente à propriedade, a quebrar espigas de milho e carregá-las ao ombro em grandes quantidades de cada vez. Descreveram-no como possuidor de face negra, com cêrca de cinco pés de altura, coberto de pelos, sem cauda e caminhando ereto, e como pertencente a uma casta de sêres que são numerosos nas matas vizinhantes. Não me consta que exista no Brasil qualquer variedade de babuino, externando assim a opinião de que devia tratar-se ou de algum mísero vagabundo de origem européia, compelido ao furto de algum índio, ou bem daquilo a que chamam “caambolo”, ou seja, um pobre africano da pior classe que, tendo fugido logo que pôde, da escravidão, volta a seus hábitos primitivos, corre para o mato e alí procura uma subsistência árdua e precária [...] (Luccock, 1951, p. 80).

Segundo o viajante, os termos *caambolo* ou *calambolo* derivariam da pronúncia africana da palavra guaraní²⁹ “*caamboeiro*”, uma pessoa “*habituada a vaguear pelo mato*”, e “*degradado ao mais baixo ponto da natureza humana*”, que evitava “*qualquer comércio até mesmo com outros da sua própria espécie*”. Sua alimentação seria à base de “*frutas, raízes ou qualquer animal que por acaso lhe caia entre as mãos, comendo-o quase que cru*”, dispensando o “*uso do fogo, habitação ou roupas*”. Luccock também distinguiu “*outra classe de caambolos que formam sociedades, vestem-se, cozinham seu alimento, mas não constroem habitações, nem plantam nunca; descem, por vezes aos campos a-fim-de roubar*”, concluindo que eram “*uma corja sem lei*”, escondendo-se em “*tocas que se destroem por pessoas chamadas “Capitaons do Mato”, que o Govêrno designa para a depuração das florestas*” (Luccock, 1951, pp. 288-289).

Para a permanência do grupo, os quilombolas estabeleciam redes de sociabilidade com “*escravos, indígenas, forros e homens livres que viviam em seu entorno*”. A aliança dos escravos de fazendas “*com os do mato*”, com quem repartiam “*os mantimentos dos paióis de seus senhores*” foi mencionada em uma carta ao governador de Minas Gerais em 1795. Estas redes de interação com comunidades indígenas facilitariam o

²⁹ Idioma indígena brasileiro.

estabelecimento dos fugitivos e os protegiam das forças coloniais (Florentino & Amantino, 2012, pp. 272-275).

Muitos dos antigos quilombos brasileiros preservaram suas características nos sítios de origem, o que levou aos processos de certificação pela Fundação Cultural Palmares, e pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária, INCRA, contabilizando 2474 registros até o ano de 2015.

Atualmente, os termos *comunidades negras rurais*, *comunidades de quilombos*, ou *comunidades remanescentes de quilombos*, CRQ, identificam os grupos étnicos descendentes de africanos escravizados que ao longo dos séculos têm mantido suas tradições culturais, de subsistência e religiosas, e ainda relações de parentesco, território e ancestralidades próprias (Brasil, 2006, pp. 94; Fundação Cultural Palmares, 2015).

Consideram-se remanescentes das comunidades de quilombos os grupos étnico-raciais, segundo critérios de auto-definição, com trajetória histórica própria, dotados de relações superficiais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida (Instrução Normativa Nº 57, art. 3º).³⁰

A sustentabilidade das comunidades baseia-se essencialmente num sistema comunitário de produção familiar, que garante o sustento de seus membros, onde o excedente é trocado ou comercializado. Moradias e bens de consumo doméstico são produzidos a partir de recursos locais como madeiras, palhas e barro (argila), mantendo a mesma estratégia de sobrevivência do século XVII, a exemplo do Quilombo dos Palmares, que se manteve por mais de um século resistindo ao sistema escravocrata.

Dentre as regiões do Brasil, o Nordeste destaca-se com 1856 CRQ certificadas, quatro vezes mais que a região sudeste (Tabela 6). E o Maranhão, com 682 comunidades

³⁰ Instrução Normativa Nº 57 do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária, INCRA, de 20 de outubro de 2009, que estabelece os procedimentos do processo administrativo para identificação, delimitação, demarcação, desinstituição, titulação e registro das terras ocupadas pelos remanescentes de comunidades de quilombos.

Fonte: <http://www.palmares.gov.br/wp-content/uploads/2010/11/legis12.pdf>

quilombolas, é o segundo estado com maior número de registros, cerca de 23% do total certificado até 2017 no país. Dentre as comunidades maranhenses, a maior concentração encontra-se no município de Alcântara, o que ressalta a importância desta localidade para a escolha do objeto de estudo.

Tabela 6: Quadro geral de CRQ por região. Fonte: Fundação Cultural Palmares, 2017.

Região	Total de CRQs (2015)
Nordeste	1856
Sudeste	425
Norte	365
Sul	176
Centro-Oeste	136
Total	2958

1.3 A implantação do Centro de Lançamento de Alcântara e das agrovilas

Em 1979, o Ministério da Aeronáutica recomendou a desapropriação de uma área de 52.000 hectares dentre os 114.000 ha que compõem o município, para a instalação do Centro de Lançamento de Alcântara, CLA, criado em 1983 para a execução de atividades ligadas à Política Nacional de Desenvolvimento Espacial. As famílias quilombolas que habitavam a área onde se instalou o CLA foram desapropriadas e reassentadas em agrovilas, conjuntos habitacionais agrupando diversas comunidades antes dispersas no território alcantareense (Figura 18). Os módulos de terra de 15 ha destinados a cada família não obedeceram ao módulo rural mínimo de 30 ha determinado pelo Estatuto da Terra:

“A implantação do CLA em 1980, trouxe para o Município a expectativa de implantação de atividades produtivas/econômicas em seu entorno, fato esse que até o presente momento não aconteceu” (Silva & Lima, 1998, p. 5).

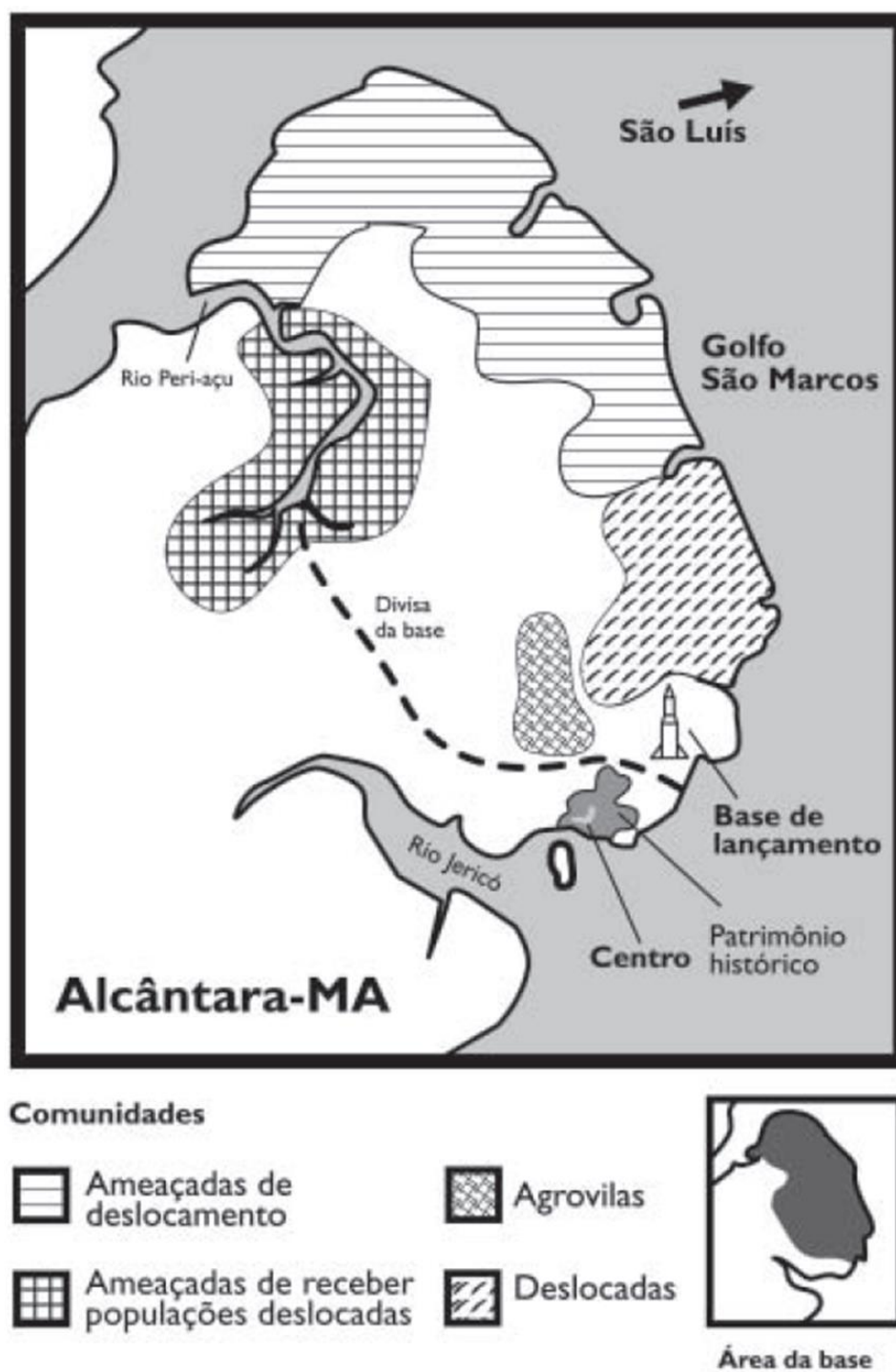


Figura 18 Localização das comunidades remanejadas em agrovilas. Fonte: Saule Júnior, 2003.

A implantação do CLA ocorreu entre 1986 e 1988 em duas fases, com o lançamento de veículos movidos a combustíveis sólidos e líquidos. Na primeira fase, foram remanejadas 520 pessoas para cinco agrovilas, e mais 830 habitantes para duas agrovilas na segunda fase. Deste modo, mais de trinta comunidades deram origem às agrovilas Marudá, Só Assim, Pepital, Cajueiro, Espera, Peru e Ponta Seca (Saule Júnior, 2003, p. 21).

Em 2007, o RTID (INCRA, 2007, p. 3) oficializou a constatação através de laudo antropológico pericial (Almeida, 2006) e levantamento realizado pela equipe técnica do INCRA, do reconhecimento de que *“as atuais famílias que constituem as comunidades são descendentes dos antigos núcleos de escravos que ocuparam territorialmente a região de Alcântara desde meados do século XVIII”*.

Trinta anos após o início da implantação do CLA, 70% da população permanece habitando a zona rural (Burnett, 2012, p. 40). O acesso à energia elétrica foi uma aquisição recente e não há rede coletora de esgotos, recorrendo a população às soluções de fossas secas, fossas negras e outras. Em locais de acesso restrito, as comunidades sustentam-se de lavoura e pesca de subsistência, e mais recentemente através de subsídios para populações de baixa renda, advindos do Governo Federal.

Há, portanto em Alcântara, duas formas de habitar, a tradicional, onde as comunidades permanecem ocupando seus territórios de origem, e cujas casas foram autoconstruídas, e as habitações nas agrovilas, onde as comunidades habitam em casas construídas pelo CLA, mas com adaptações executadas pelos próprios habitantes. Estas adaptações incluem os espaços culinários, como será demonstrado no Capítulo 6.

2 CARACTERÍSTICAS DOS ESPAÇOS CULINÁRIOS EM HABITAÇÕES INDÍGENAS DO BRASIL E DA GUINÉ

A partir de pesquisa bibliográfica, são apresentadas neste capítulo as configurações dos espaços culinários de grupos indígenas brasileiros e africanos, grupos estes que estão na gênese da miscigenação cultural dos quilombos de Alcântara. Em 1755, durante a governação pombalina, foi criado um marco divisório que separava as terras a noroeste de Alcântara para seus habitantes nativos. Os próprios quilombos foram formados por além de escravos e ex-escravos, índios livres das antigas fazendas das ordens religiosas, como a Companhia de Jesus, que manteve na comunidade São João de Cortes, em Alcântara, um colégio e uma unidade de produção de anil, até 17 de junho de 1760, quando seus bens foram confiscados pela governação pombalina. Com a saída dos jesuítas, tomaram conta das instalações os escravos africanos e os índios que haviam sido treinados nas técnicas de processamento do azul índigo, e que passaram a se manter através de uma economia de subsistência e processamento de farinha. Documentos históricos atestam que no período colonial os índios recebiam a designação de negros e que também assim se autodesignavam, razão pela qual as terras das comunidades quilombolas são categorizadas como terras de preto ou terras de índios, sem dissociação entre “pretos” e “índios”, a quem os habitantes consideram seus ascendentes (Almeida, 2006, pp. 49, 76, 77 e 90).

2.1 Os espaços culinários em habitações indígenas brasileiras

Tradicionalmente erguidas com estruturas em madeira, palha e fibras de palmeira, as habitações indígenas do Maranhão têm sido cada vez mais substituídas por construções em taipa. O último censo do IBGE contabilizou 5.386 domicílios classificados como “casa” e 532 domicílios em “oca ou maloca”, demonstrando que as tipologias de habitação tradicional indígena representam apenas 10% do total de moradias dos nove povos que habitam o Maranhão (Tabela 7).

Tabela 7: Quadro dos povos indígenas no Maranhão. Fonte: Instituto Socioambiental, 2017; complementados com dados da Associação Carlo Ubbiali, 2004.

Nomes	Outros nomes ou grafias	Família linguística	População
Canela <i>Apanyekrá</i>	Canela, <i>Timbira</i>	<i>Jê</i>	1076
Canela <i>Ramkokamekrá</i>	Canela, <i>Timbira</i>	<i>Jê</i>	2175
Gavião <i>Kykatejê</i>	Gavião do Maranhão, <i>Timbira</i>	<i>Jê</i>	362
Gavião <i>Pykopjê</i>	Gavião do Maranhão, Gavião <i>Pukobiê</i> , Gavião do Leste, <i>Timbira</i> , <i>Pykopcatejê</i>	<i>Jê</i>	769
<i>Guajá</i>	<i>Avá</i> , <i>Awá</i>	<i>Tupi-Guarani</i>	468
<i>Guajajara</i>	<i>Guajajara</i> , <i>Tenetehara</i>	<i>Tupi-Guarani</i>	27616
<i>Ka'apor</i>	<i>Urubu Kaapor</i> , <i>Kaapor</i>	<i>Tupi-Guarani</i>	1863
<i>Krenyê</i>	<i>Timbira</i>	<i>Jê</i>	104
<i>Krepum Kateyê</i>	<i>Timbira</i>	<i>Jê</i>	165
<i>Krikatí</i>	<i>Kricati</i> , <i>Kricatijê</i> , <i>Põcatêjê</i> , <i>Timbira</i> , <i>Kricatijê</i>	<i>Jê</i>	1016
<i>Tembé</i>	<i>Tenetehara</i>	<i>Tupi-Guarani</i>	1879 ³¹

A escravização, doenças importadas, miscigenação forçada e imposição de novos modos culturais estão entre as causas da dizimação de uma ainda maior diversidade étnica, composta no século XVII por aproximadamente 250.000 pessoas, divididas em 30 grupos no território maranhense (Associação Carlo Ubbiali, 2004, p. 2). O comandante de navios Simão Estácio da Silveira, que em abril de 1619 regressou a Portugal como procurador das coisas do Maranhão, relatou haver no estado, além de quatro fortalezas e mais de trezentos vizinhos portugueses, “*nove aldeias de gentio circunvizinhas, que fortalecem, acompanham e servem aos portugueses de pescadores, caçadores e de outros misteres (...)*” (Estácio da Silveira, 2013, p. 65).

O mapa etno-histórico elaborado por Curt Nimuendajú (1987) aponta que os *Tupinambás* habitavam a região da Baixada Maranhense, onde está Alcântara, no século XVII, e de igual modo os *Guajajaras* nos séculos XVII a XIX; e os *Gamelas* e *Tremembé* no início do século XIX (Figura 19).

³¹ Distribuídas em um território que compreende os estados Maranhão e Pará.

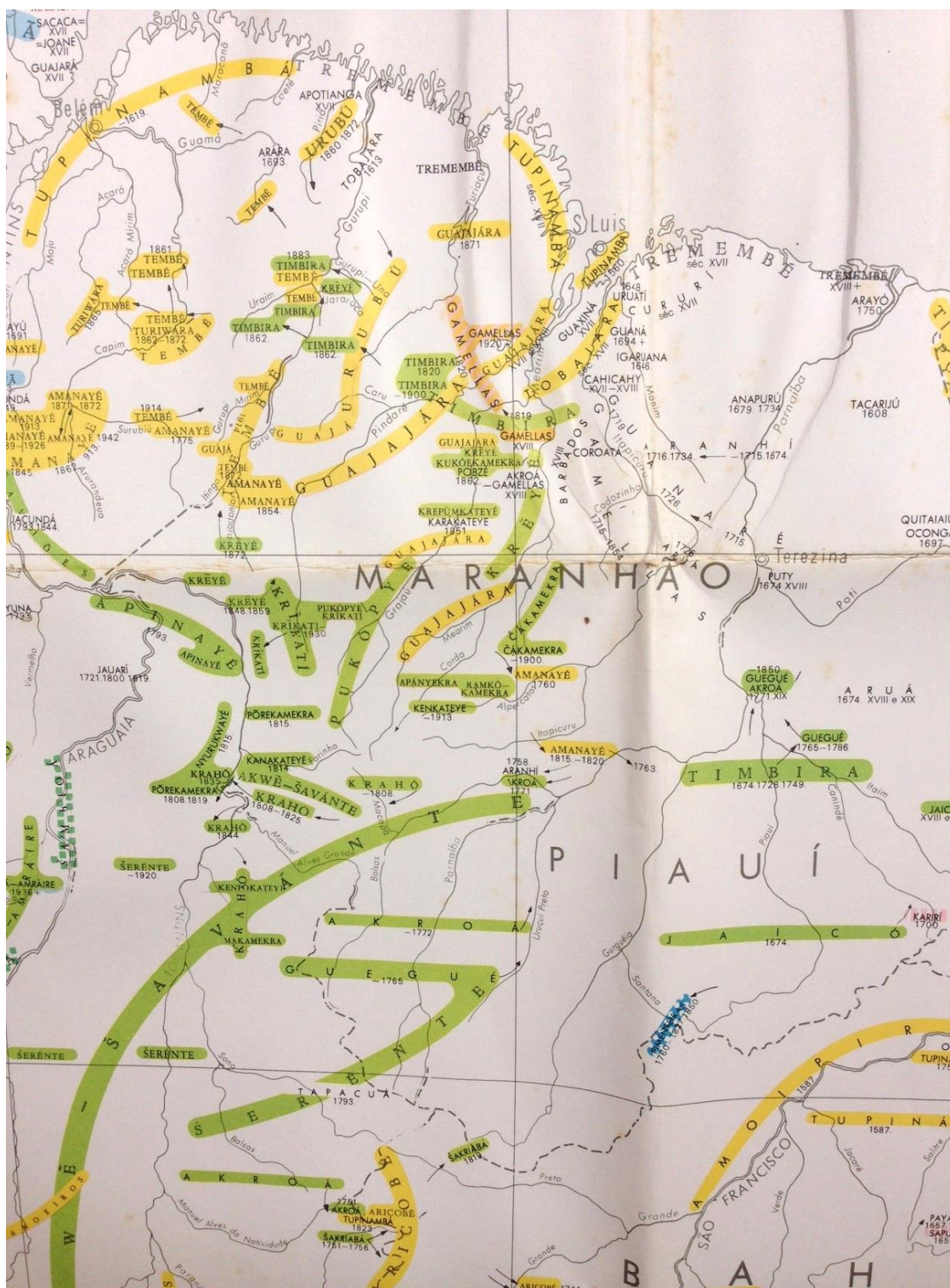


Figura 19 Referências às etnias *Tupinambá*, *Guajajara*, *Gamelas* e *Tremembé* entre os séculos XVII a XIX na região da Baixada Maranhense. Fonte: Nimuendajú, 1987.

Outras fontes históricas (D'Abbeville, 1935 [1632]) relatam que os *Tapuyos* habitavam o território de Alcântara. Dados do Instituto Socioambiental (n.d.) constam que 106 índios

chamados *Tapuios* vivem atualmente entre os estados de Goiás, Rio Grande do Norte e Ceará. Apesar desta designação, estes agrupamentos parecem não corresponder ao grupo dos antigos *Tapuyos*:

Tapuio não é expressão designativa de uma etnia. É muito mais expressão de identificação por outros moradores da região do que uma auto-identificação, pois tanto os registros históricos quanto a tradição oral asseveram uma procedência étnica de índios Xavante, Xerente, Javaé e Karajá que foram para lá conduzidos a partir do último quartel do século XVIII (Instituto Socioambiental, n.d.).

É importante perceber, de um modo geral, a dinâmica da alimentação destes povos, especialmente antes do processo de aculturação com os colonizadores, quando mudanças na cultura alimentar alteraram o espaço doméstico. Não era costume, por exemplo, o armazenamento de alimentos, inclusive de água, que se bebia diretamente das fontes, e não durante as refeições. O *camuci*, pote de água, foi introduzido pelos portugueses (Cascudo, 1983).

O primeiro registro conhecido sobre a cultura alimentar indígena brasileira encontra-se carta de Pero Vaz de Caminha (Cortezão, 1943), escrita em 1º de maio de 1500, numa narrativa mais sobre a experiência dos *gentios da terra* em degustar os comeres e beberes levados pela expedição portuguesa, do que uma descrição dos costumes alimentares ali encontrados. Os processos de preparo dos alimentos pelos indígenas foram sendo relatados posteriormente em cartas de viajantes. Nestas cartas encontram-se descrições de que os indígenas se alimentavam de caças, pescados, sementes e frutas maduras coletadas e tubérculos cultivados. Caminha relatou que os indígenas não criavam animais para abate. A ausência da “*cunhã fazendo comida para os homens da tribo talqualmente a mulher portuguesa para seu homem*” (Cascudo, 1983, p. 86), chamou a atenção dos colonos, bem como as compridas malocas, onde se recolhiam entre 30 a 40 pessoas. O alimento fundamental sempre foi a mandioca, transformada em farinha a partir da eliminação do líquido letal contendo ácido cianídrico e a decantação de seu amido para a preparação dos beijus³². Para estas

³² Nomenclatura regional para a tapioca.

preparações já utilizavam desde aquele tempo utensílios fabricados em argila, uns menores e redondos para cozer os beijos, e outros maiores e moldados no próprio local para a torragem da farinha.

Para assar comidas utilizavam desde então um trio de pedras, o *itacurua* ou *tacuruba*,³³ servindo de trempe, ou com a colocação da carne lateralmente ao fogo. No forno subterrâneo, conhecido no Maranhão como *biaribu*, previamente aquecido com brasas, dispõe-se o alimento coberto por folhas, assando-o com a concentração de calor. Para conservar as carnes, faz-se o moqueado moquém ou *boucan*, uma grelha de madeira fixada no chão com um fogo lento por baixo, com a finalidade de desidratação. Para uma refeição mais prolongada, posicionam-se de cócoras ao redor de uma esteira, na “*posição natural de todos os povos desnudos que evitam o contato do solo*” (Casudo, 1983, p. 197). Desta forma, os espaços culinários não eram interiorizados na habitação das comunidades indígenas primitivas, não havendo um espaço interior específico para o preparo de alimentos, para as refeições ou mesmo para o armazenamento de mantimentos e água, tarefas estas realizadas nos espaços exteriores à casa.

2.1.1 OS PAPÉIS DE GÊNERO NOS ESPAÇOS CULINÁRIOS

Apesar da observação de Caminha (1500) da ausência da *cunhã* cozinheira, entre os *Xavante*, as mulheres chefiavam as casas, poder advindo “*sobretudo, do controle que têm sobre os alimentos, seu preparo e distribuição*”. Enquanto os homens se encarregam de providenciar caças e pescas, as mulheres indígenas realizam conjuntamente as atividades de preparação das refeições. Na ausência delas, os homens “*jámais repartem a comida ou se atrevem a administrar a despensa doméstica*” (Lopes da Silva, 1983, pp. 38 e 54).

³³ Do termo *tupi*: *ita*, “pedra”, e *kuruba*, traduzido como “grão” ou como “sapo”, podendo, portanto, significar “grão de pedra” ou “sapo de pedra”.

Assim também entre os *Timbira* do Maranhão, onde cada casa do grupo abriga duas famílias elementares³⁴, a preparação das refeições é assumida conjuntamente pelas mulheres da família, cabendo à mais velha a distribuição do alimento. No momento da refeição, cada família elementar se recolhe a seu recinto dentro da mesma casa (Ladeira, 1983, p. 23).

2.1.2 O FOGO NO ESPAÇO INTERNO DA CASA

Um fogo para cozinhar e afastar mosquitos é mantido aceso no interior das habitações indígenas de várias etnias no Brasil. Na habitação dos *Bororo*, do Mato Grosso do Sul, onde coabitam duas a três famílias nucleares, o fogo centraliza-se no espaço, embora as mulheres frequentemente cozinham atrás das casas. As refeições são feitas no espaço individual de cada família, nas extremidades da casa, onde também dormem e guardam seus pertences (Caiuby, 1983a, pp. 65-67). A fogueira centralizada também é contrada nas casas circulares tradicionais do grupo *Xavante* do Brasil central, com a funções de cozinhar e aquecer o ambiente (Lopes da Silva, 1983). Já na casa *Waiãpi*, no extremo norte à divisa com a Guiana Francesa e o Suriname, o fogo posicionado numa das extremidades da casa é usado para cozinhar carnes (Gallois, 1983).

Sem divisões, a casa dos *Timbira* geralmente possui recintos, um deles com função de cozinha, com um fogo sobre a trempe de pedras onde apoiam panelas de ferro. Utilizam-se jiraus como banco e mesa e penduram nas paredes de palha ou em cestos pendurados nos caibros “*duas ou três cabaças grandes, ou mesmo um pote de barro com água*” (Ladeira, 1983, p. 17).

³⁴ Composta por um casal e seus filhos, e a família da(s) filha(s) casada(s), residindo o homem casado na casa da mãe de sua esposa.

2.1.3 EXTERIORIZAÇÃO DA COZINHA

Percebe-se, de modo geral, que a exteriorização da cozinha é um fator comum entre diferentes povos indígenas no Brasil. Construções por trás das casas dos *Kayapó-Xikrin*, grupo *Jê* do sul do Pará, abrigam o forno de terra. No mesmo estado, a planta da aldeia indígena *Parakanã*, do grupo *Tupi*, aponta para a existência de várias cozinhas ao lado das malocas (Figura 20), onde habitam cerca de 50 pessoas sem divisões internas (Vidal, 1983, pp. 81 e 99).

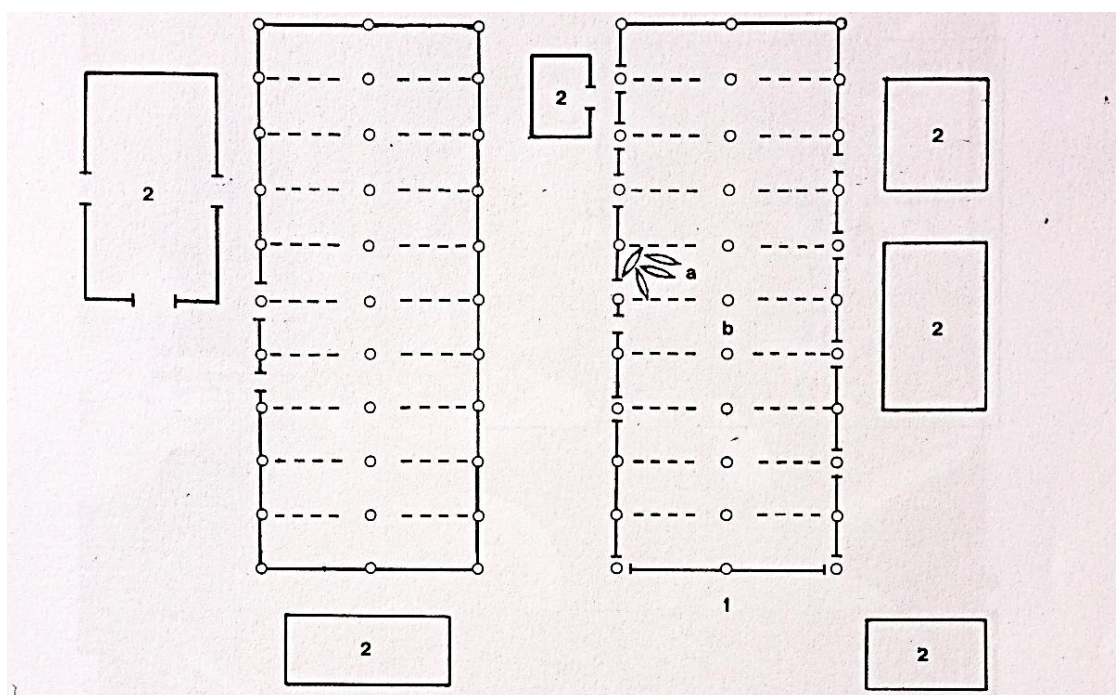


Figura 20: Cozinhas (2) ao lado das casas grandes (1), na aldeia Parakanã do rio Lontra, Pará.
Fonte: Vidal, 1983, p. 99

Ao lado das casas *waiãpi*, ficam as “casas de cozinha”, onde se encontram os artefatos para a preparação da farinha de mandioca, como o *tipiti*, a *kurata* para ralar, os fornos de assar farinha ou beiju e as peneiras. São nas “casas de cozinha” que se preparam também grandes quantidades de peixe e carne moqueadas, isto é, sobre o moquém, e se confeccionam as bebidas a base de frutas como açaí e bacaba (Gallois, 1983, pp. 165-166).

As plantas retangulares ou quadradas das casas *karajás* assemelham-se às habitações dos caboclos que vivem nas proximidades, na Ilha do Bananal, estado do Tocantins.

Enquanto uma casa típica de caboclo possuem cozinhas internas, com fogão a gás não utilizado, como apontado no desenho, as cozinhas dos *Karajás* ficam em um puxado, com a fogueira para cozinhar instalada no chão (Figura 21), em um local de intermediação entre os espaços interno e externo da casa (Sá, 1983, p. 124).

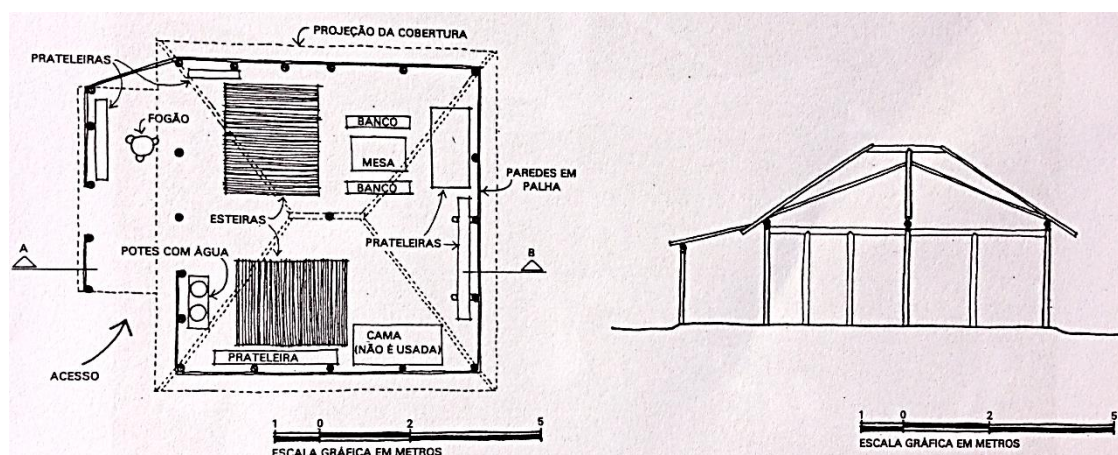


Figura 21: Planta baixa e corte esquemático de casa *karajá*, com cozinha em "puxado".

Fonte: Sá, 1983, p. 125

Ladeira (1983, p. 16) observou que as famílias *Timbira* no Maranhão passavam a maior parte do tempo em um “puxado coberto de palha, construído logo atrás da casa, e que servia de cozinha”, e que à parte interna se recolhiam apenas para o repouso.

Apesar da grande diversidade cultural entre os diferentes grupos indígenas brasileiras, conseguem-se encontrar como características em comum a localização dos espaços culinários, em geral no espaço exterior à casa; a presença da fogueira no espaço interno, por vezes utilizado para cozinhar; e o papel essencial que o gênero feminino desempenha na preparação do alimento nestes espaços. Além destas características, são comumente encontrados elementos tradicionais utilizados desde a época pré-colonial na preparação do alimento, como cabaças, pilões e *tipitis*.

2.2 Os espaços culinários em habitações nativas da guiné

Durante o período da colonização portuguesa, foi realizado um inventário detalhado a partir da aplicação de um sumário-inquérito para identificar os tipos de habitação

indígena na Guiné, para apresentação na Exposição de Bissau, decorrida entre 1946 e 1947. Origem de grande contingente de escravos trazidos ao Maranhão³⁵, este território abriga uma variedade de tipologias de diferentes grupos étnicos, como os *Banhuns*, *Cassangas*, *Felupes*, *Baiotes*, *Balantas*, *Brâmes*, *Manjacos*, *Papéis*, *Beafadas*, *Bijagós*, *Nalús*, *Mandingas* e *Fulas*. Convém ressaltar que, para além da Guiné, estes grupos estão dispersos em outros países africanos, a exemplo da Costa do Marfim, Mali, Burkina Faso, Gâmbi, Senegal e Serra Leoa. Levantaram-se neste estudo multidisciplinar com vários colaboradores (Teixeira da Mota & Ventim Neves, 1948), itens como os materiais utilizados nas construções, os processos e fases da construção; dados sobre os construtores; tempo e época de construção; materiais da cobertura; durabilidade da habitação, dentre outros. Registrou-se a terra amassada como o material de construção predominante em paredes e pavimentos naquelas habitações, além de canas de bambus e cordas de fibra de palmeira para a cobertura. As construções eram normalmente feitas em mutirão pelo dono, familiares e amigos, em troca de comidas e bebidas. No entorno da habitação, verificaram o que havia de construções especiais, como celeiros, armazéns, cozinhas, etc.; e o que cultivavam nos quintais e terrenos anexos. Resultou-se com este estudo, um rico memorial descritivo da arquitetura indígena da Guiné, a partir da qual buscaram-se as informações sobre os espaços culinários a seguir.

Um complexo típico entre as habitações primitivas africanas consiste em várias unidades abrigando os membros da família³⁶. Cozinhas, celeiros e hóspedes podem ser abrigados em unidades separadas, de modo que *“o número de pessoas em um complexo é susceptível de ser um pouco menos do que o número de suas células constituintes”*³⁷ (Hanson, 1998, p. 13). A estes complexos denominam-se *moranças*, formadas pelo conjunto de várias palhotas³⁸ delimitadas por estacaria, abrigando essencialmente a casa do homem e as casas das mulheres, ao redor do *jamberam*.

³⁵ Como já referido no Capítulo 1, registros encontrados nos inventários *post mortem* do Arquivo do Tribunal de Justiça do Maranhão, analisados por Mota (2012, p. 70), indicam os rios da Guiné como locais de proveniência dos escravos levados ao Maranhão.

³⁶ Formada por um ancião, suas esposas e seus filhos, suas filhas adultas solteiras, seus filhos adultos com suas esposas e filhos, e, em caso de viuvez, sua mãe, com a ressalva de que a constituição do agregado familiar varia entre os grupos.

³⁷ Tradução livre da autora.

³⁸ Casas cobertas de palha.

2.2.1 O ESPAÇO CULINÁRIO COMUNITÁRIO

Nas *moranças*, o *jamberam* representa o espaço culinário comunitário. Na época das chuvas, prepara-se o alimento dentro das palhotas. Já no tempo seco, a cozinha é abrigada no *jamberam*, no centro da *morança*, onde também ocorrem as refeições em comum (Figura 22 a Figura 24). Em algumas *moranças brâmes* há uma casa que abriga em um único espaço o fogão, a despensa e algum hóspede ocasional. Enquanto nas *moranças brâmes* de casas quadradas, a comida é estocada em um dos quartos da casa dos rapazes, na *morança* de casas redondas, uma palhota trancada pode servir de despensa (Costa de Araújo, 1948, p. 247).

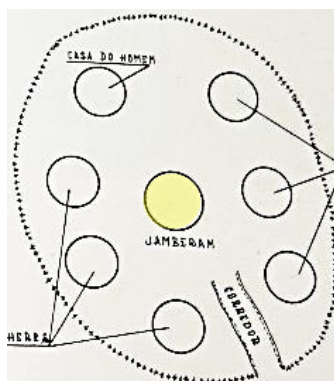


Figura 22: *Morança mancanha*, com as casas das mulheres nas laterais, a casa do homem ao fundo e o *jamberam* ao centro (em destaque da autora). Fonte: Costa de Araújo, 1948, p. 251.

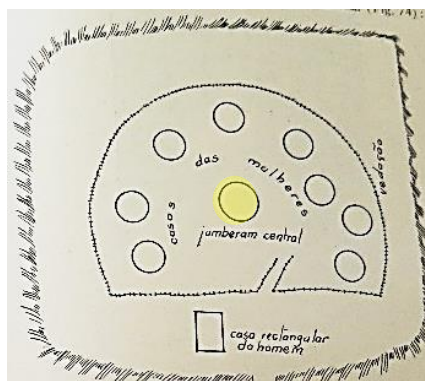


Figura 23: Esquema de *morança* do chefe da povoação de Pubosse, com o *jamberam* ao centro (em destaque da autora). Fonte: Ventim Neves, 1948, p. 253.

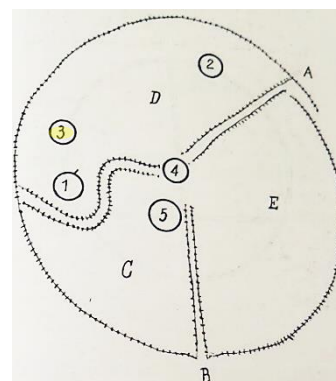


Figura 24: *Morança brâme*, dentre outros aposentos, a palhota da mulher que faz a comida ao chefe (em destaque da autora) (3) Fonte: Ventim Neves, 1948, p. 255.

No espaço das *moranças* dos *Manjacos de Costa de Baixo*³⁹, há uma pequena cozinha (Figura 25 e Figura 26), e os quintais e terrenos anexos são usados para o cultivo de tubérculos, feijão, bagueixe, milho, e árvores de fruto como mangueiras, laranjeiras e papaieras, para subsistência e venda (Carreira, 1948, pp. 278-279).

³⁹ Também chamados *Baboques*.

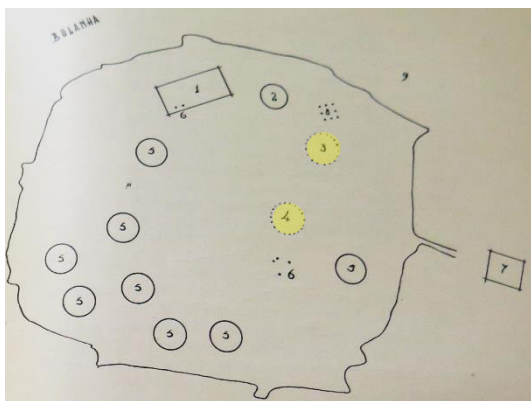


Figura 25: Esquema de *moranço* do régulo de Costa de Baixo, com cozinha (3) e *jamberam* de pilar arroz ao centro (4) (destaque da autora). Fonte: Carreira, 1948, p. 277.



Figura 26: Cozinha, na *moranço* do régulo de Costa de Baixo. Fonte: Carreira, 1948, p. 279.

Um aglomerado de *moranços* caracteriza a povoação dos *Beafadas*, onde as mulheres reúnem-se para cozinhar coletivamente em um espaço coberto, quando a povoação é em reduzido número de casas (Figura 27 e Figura 28) (Moreira, 1948, pp. 373 e 395).

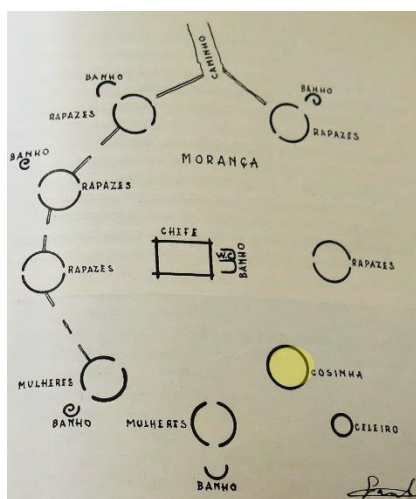


Figura 27: Esquema de *moranço beafada*, com cozinha (destaque da autora) próxima ao celeiro e à casa das mulheres. Fonte: Moreira, 1948, p. 373.

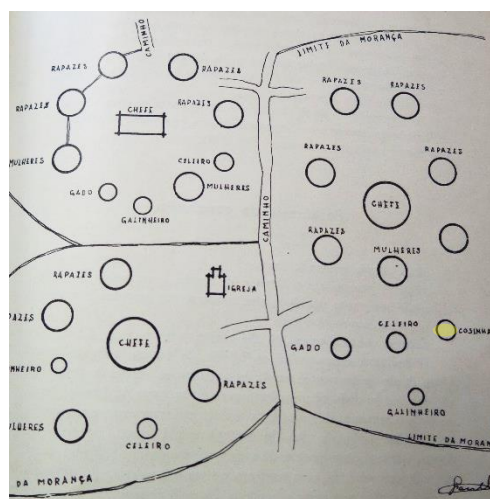


Figura 28: Cozinha coletiva na planta esquemática em povoação *beafada* (destaque da autora), próxima ao celeiro e à casa das mulheres. Fonte: Moreira, 1948, p. 395.

2.2.2 OS PAPÉIS DE GÊNERO NOS ESPAÇOS CULINÁRIOS

Nota-se que de um modo geral, estas cozinhas coletivas são estrategicamente posicionadas ao lado da casa das mulheres, como se exemplifica na *moranças futa-fula* (Figura 29). Na *morança mandinga*, atrás da casa das mulheres há outra palhota menor onde funciona a cozinha (Figura 30), com fogão em três pedras e um estrado com 1,5 m de altura onde se guardam utensílios em uso e cereais para secagem (Correia Garcia, 1948b, pp. 472 e 475). O posicionamento dos espaços destinados às cozinhas coletivas, próximos às casas das mulheres, demonstra como o gênero feminino se apropria dos espaços culinários nestas comunidades.

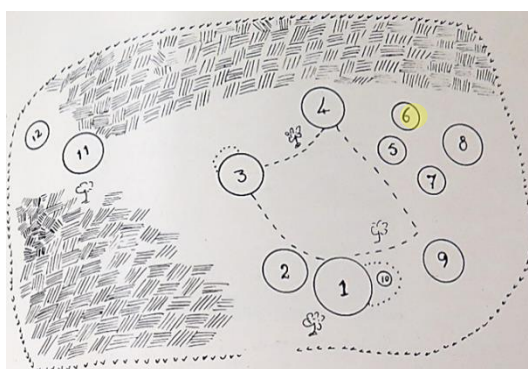


Figura 29: Croqui da *morança futa-fula* com cozinha coletiva (6) (destaque da autora), entre a casa das mulheres (4) e a de hóspedes (8), e próxima ao celeiro para arroz (5) e à arrecadação (7). Correia Garcia, 1948a, p. 531.

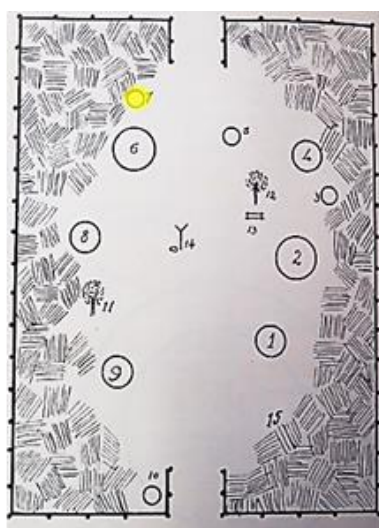


Figura 30: Cozinha de uma *morança mandinga* em planta, próxima à casa das mulheres (6) (destaque da autora) na imagem à esquerda, e em uma reprodução na Exposição de Bissau, na imagem à direita. Fonte: Correia Garcia, 1948b, pp. 472 e 475.

Assim como nas preparações coletivas, na escala da casa a preparação do alimento mantém-se como uma atividade feminina (Figura 31 a Figura 33), com ajuda dos rapazes.

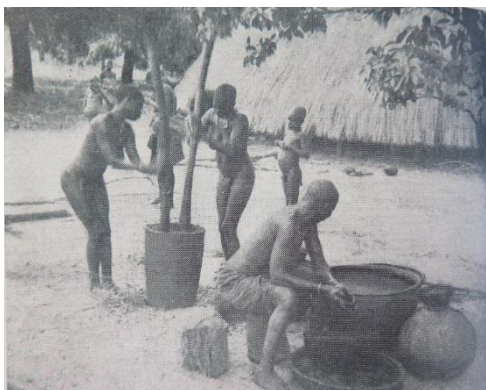


Figura 31: Mulheres *manjacas* fabricando azeite de palma. Fonte: Teixeira da Mota, 1948, p. 76.



Figura 32: Grupo *balanta*: mulher pilando arroz e meninos recolhendo grãos. Fonte: Nogueira, 1948, p. 58.



Figura 33: Mulheres *cassangas* pilando arroz perto do *jamberam*, onde cozinham, na Povoação de Ganjande. Fonte: Nogueira, 1948, p. 182.

Nas habitações dos *brâmes* ou *mancanhas*, o alimento é guardado na palhota da mulher, sendo reservado na *morança* do chefe uma palhota da mulher que lhe prepara a comida (Costa de Araújo, 1948, pp. 243 e 255). Nas *moranças* dos *futa-fulas*, a palhota das mulheres também coincide com espaço onde se cozinha, em um canto com “três pedras dispostas triangularmente constituindo o fogão onde se coloca a panela, sendo por isso, o teto dessas casas negro de fumo” (Correia Garcia, 1948a, p. 526).

2.2.3 UM ESPAÇO DE ESTAR

O espaço culinário é também o espaço da socialização, visto nas plantas das casas, em que os locais de estar, como salas e varandas, abrigam os fogões e outros utensílios de cozinha. Nas casas dos grupos *Banhuns*, *Cassangas*, *Felupes* e *Baiotes*⁴⁰, construídas “*muito perto umas das outras [...] junto da do parente mais chegado*” há sempre varandas na parte posterior (Figura 34), como local de estar e cozinhar para a mulher, e para depósito de lenha e utensílios domésticos (Nogueira, 1948, pp. 176, 181 e 187).

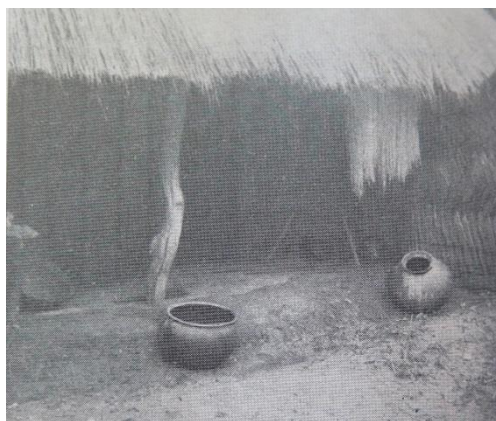


Figura 34: Varanda da palhota Banhum, local de cozinhar. Fonte: Nogueira, 1948, p. 176.

O mesmo ocorre nas casas tradicionais dos *Balantas*, organizadas em plantas retangulares (Figura 35), quadradas ou arredondadas (Figura 36). Suas cozinhas com fumeiro são instaladas nas varandas ou próximas a elas (Quintino, 1948, p. 209), com exceção da palhota circular, onde não há varanda (Ventim Neves, 1948, p. 147).

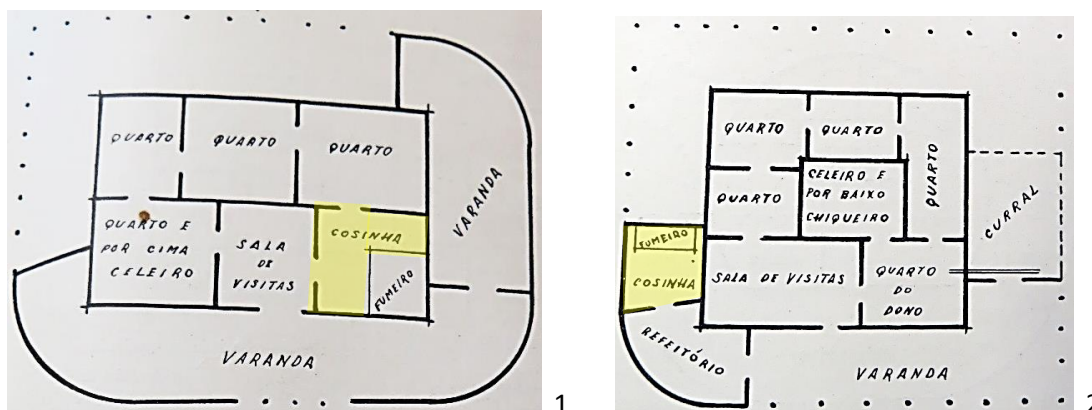


Figura 35: Casas balantas de planta retangular, com cozinha ligada a um dos quartos e à varanda (1) e cozinha articulada ao refeitório, que se liga à varanda (2) (com destaques da autora). Fonte: Quintino, 1948, p. 209.

⁴⁰ As habitações desses grupos foram agrupadas na publicação, devido às características em comum.

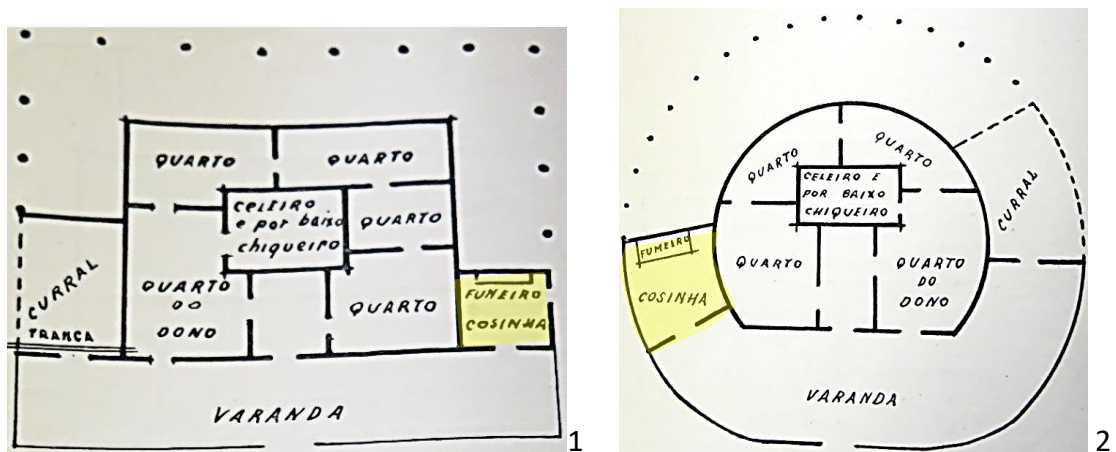


Figura 36: Casa balanta quadrada com cozinha articulada à varanda e ao espaço externo (1); e casa balanta arredondada com cozinha com articulada à varanda (2) (com destaques da autora). Fonte: Quintino, 1948, p. 210.

A planta de uma casa *manjaca* na Povoação de Calequisse indica a cozinha instalada em um recanto da varanda, com a corda de subir às palmeiras para extrair o vinho de palma pendurada na parede (Figura 37 e Figura 38) (Ventim Neves, 1948, pp. 152 e 156).

Nas habitações dos *Papéis*, quando a palhota é inteiramente forrada, de modo a não se poder cozinhar do lado de dentro, transfere-se a cozinha para a varanda ou o *jamberam*. Este possui uma cobertura menor e mais frágil que a demais palhotas (Mendes, 1948, pp. 332 e 339). A cozinha dos *Manjacos de Pecixe* fica à entrada, no mesmo espaço da sala, onde tomam as refeições e se reúnem com a família (Figura 39). A saída do fumo dá-se pelo teto da cozinha, que funciona como chaminé, sendo a única divisão que não é forrada (Pires, 1948, pp. 315 e 319).

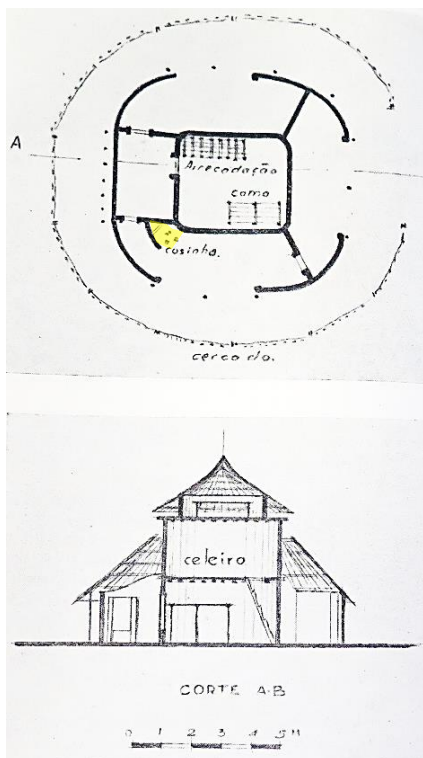


Figura 37: Casa *manjaca* na povoação de Calequisse: planta e corte AB, com cozinha em canto (destaque da autora).
Fonte: Ventim Neves, 1948, p. 152.



Figura 38: Cozinha em um recanto, com a corda de subir às palmeiras para extrair o vinho de palma pendurada na parede. Fonte: Ventim Neves, 1948, p. 156.

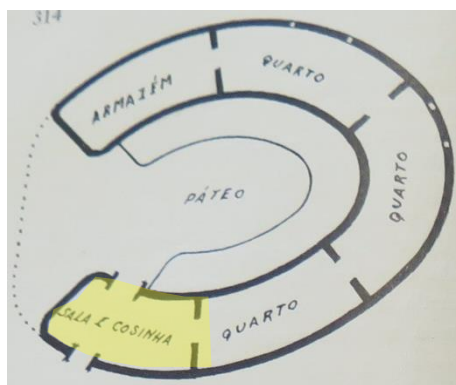


Figura 39: Planta de casa tradicional dos *Manjacos de Pecixe*, com sala/cozinha à entrada (destaque da autora). Fonte: Pires, 1948, p. 314.

2.2.4 O ESPAÇO CULINÁRIO JUNTO AO ESPAÇO DE REPOUSO

Além das formas variadas, as palhotas têm variações na distribuição interna, inclusive entre o mesmo grupo étnico. No entanto, a localização do espaço culinário, articulado ou inserido no espaço íntimo de repouso, é um fator comum entre os grupos. Em uma das plantas de casa *balanta* de forma retangular, a cozinha articula-se com um quarto e com a sala de visitas. Já na palhota *balanta* de forma circular o acesso de um dos quartos dá-se exclusivamente pela cozinha (Figura 40). Nas palhotas das mulheres *brâmes*, *beafadas* e *mandigas*, o espaço culinário fica ao lado da cama, local onde também é guardado o pote de água nas palhotas *nalús* (Figura 41).

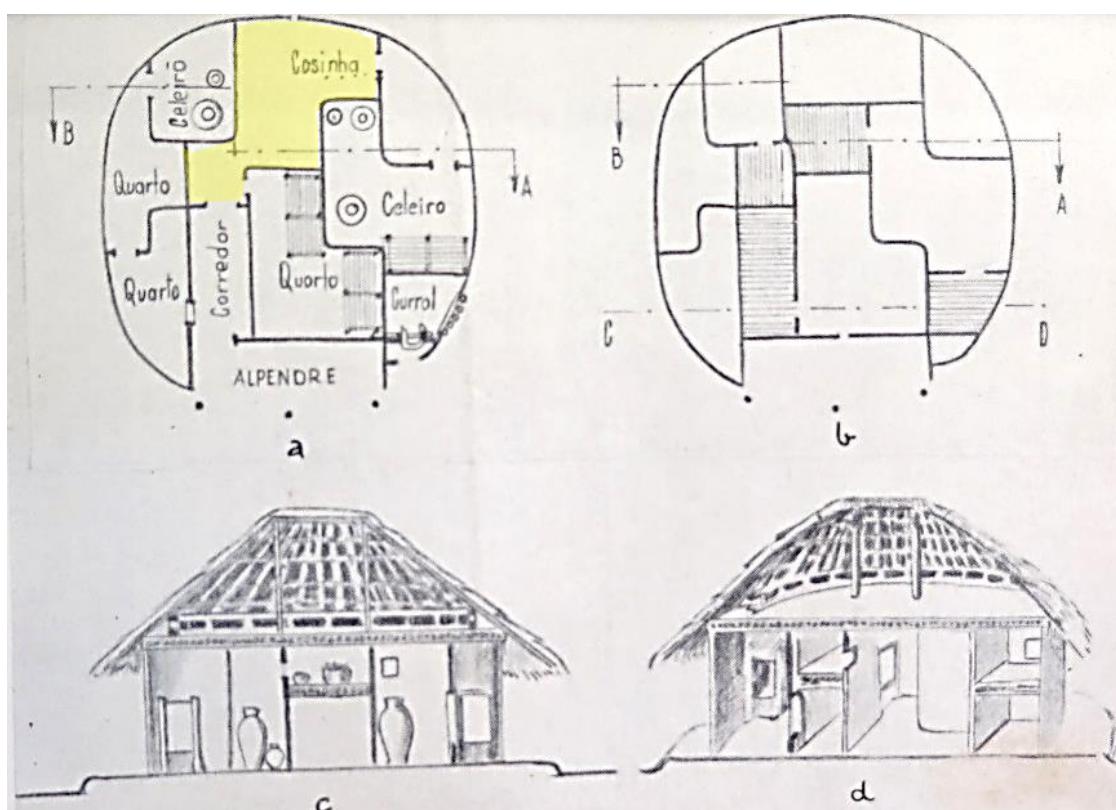


Figura 40: Casa balanta circular. Planta a 0,50m (a) com cozinha em destaque (da autora); planta a 2,50m (b), com os celeiros superiores; corte AB (c) e corte em perspectiva CD (d).

Fonte: Ventim Neves, 1948, p. 147.

Uma habitação *bijagó* tradicional possui três divisões concêntricas, compostas pelas varanda exterior e interior, e os aposentos do dono da casa no espaço mais centralizado (Figura 42). Este espaço central abriga simultaneamente o local de dormir, numa cama em terra batida, e a cozinha, “que é constituída por três pedras sobre que assenta o

caldeirão”, além de um estrado onde se guardam os potes e bilhas (Santos Lima, 1948, p. 422). Nesta cozinha, no entanto, só se cozinha para o dono da casa. Para os demais membros da família e hóspedes a comida é feita no corredor interno, espaço de convívio onde as pessoas se sentam em estrados feitos em barro.

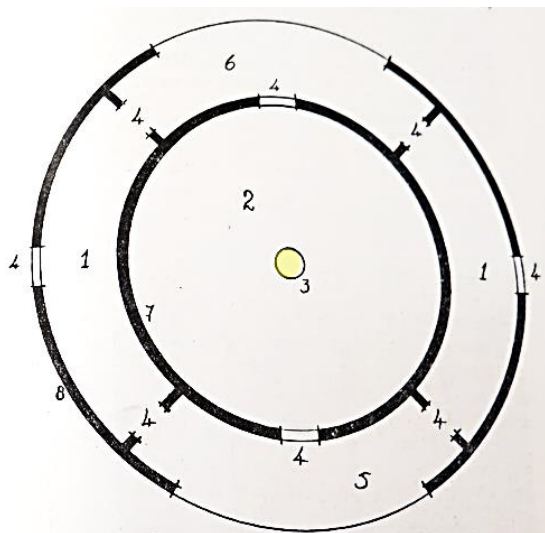


Figura 41: Planta de palhota circular *nalú*, com o lugar do pote ao centro da casa (com destaque da autora) (3), junto ao espaço de dormir. Fonte: Fernandes, 1948, p. 443.

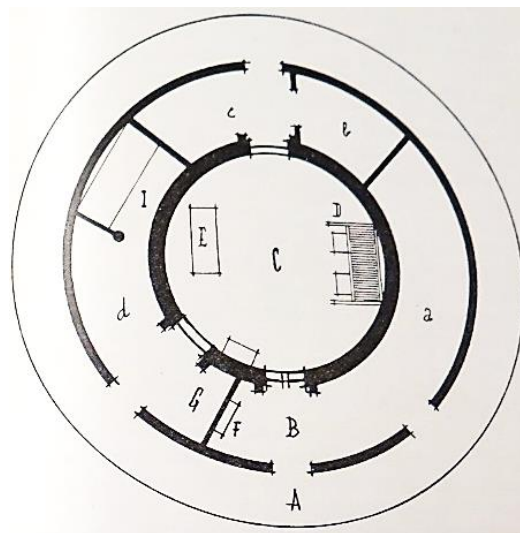


Figura 42: Planta de casa *bijagó*. Fonte: Santos Lima, 1948, p. 421.

2.2.5 ELEMENTOS TRADICIONAIS DOS ESPAÇOS CULINÁRIOS

Potes e panelas de barro, cabaças, pilões, balaies, cestos e colheres de pau são os elementos tradicionais dos espaços culinários dos *Papéis* (Mendes, 1948, p. 332 e 339). No centro da palhota da mulher *brâme* (Figura 43) encontram-se a forquilha do pote de água (5), um cesto de fibras de palmeira para guardar comida, preso ao teto (7), e as três pedras, ao centro (8), onde é aceso o lume para cozinhar os alimentos (Costa de Araújo, 1948, p. 243).

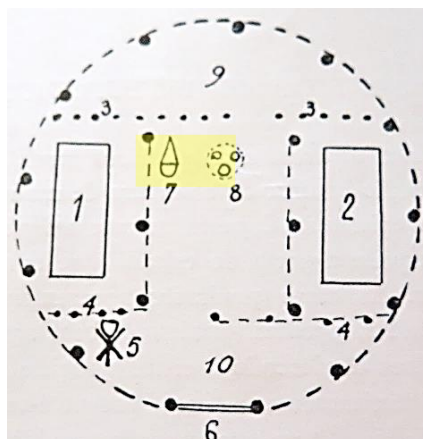


Figura 43: Palhota da mulher brême, com o espaço culinário (destaque da autora). Fonte: Costa de Araújo, 1948, p. 242.

A forquilha de ramos de árvores fixada ao chão para manter suspenso o pote de água foi observada em todas as habitações dos *Manjacos de Caió* (Figura 44 e Figura 45) (De Meireles, 1948, p. 295).

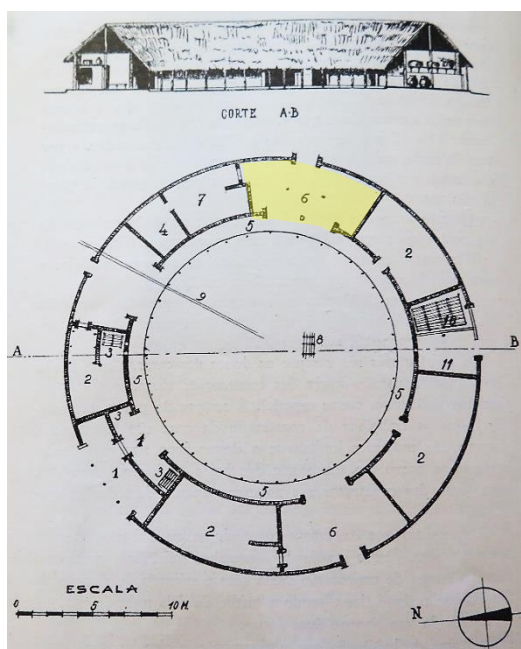


Figura 44: Planta de casa *manjaca* (pertencente ao régulo de Caió), com cozinha em destaque da autora. Fonte: De Meireles, 1948, p. 294.

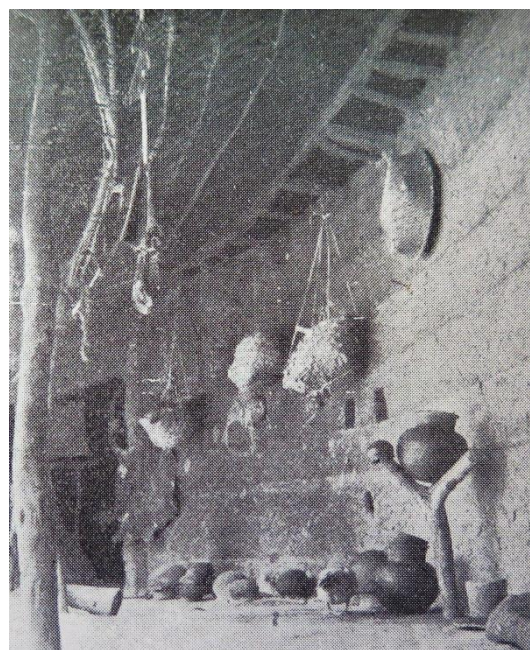


Figura 45: Interior da casa do régulo de Caió. Vista do alpendre que rodeia o pátio interior da casa. Nota-se a forquilha de suporte ao pote de água, comum nas casas manjacas. Fonte: De Meireles, 1948, p. 295.

Os utensílios domésticos dos *Futa-Fulas* consistem em “*cabaços de diversos tamanhos, sobrepostos, formando pirâmides; tigelas de barro [...]; alguidares de madeira, bacias,*

colheres de pau e discos de ráfia [...] para cobrir os cabaços” (Correia Garcia, 1948a, p. 528). Estes mesmos elementos, além do balaio para descascar arroz são tradicionais nas casas *beafadas*. No espaço central da casa das mulheres deste grupo há um fogão para cada família, “constituído por três pedras lateríticas cada – as pedras de fogão”, além de do pote de água, também guardado sobre uma forquilha no meio da sala (Moreira, 1948, p. 378). As “três pedras [que] sustentam a panela de barro” estão também presentes nas cozinhas dos *Fulas-Fôrrs* e *Fulas-Pretos*, em um alpendre fechado em anexo (Figura 46) (Franklin, 1948, p. 495). Por fim, os *Mandingas*, de importância política na época colonial, e com quem os navegadores portugueses que aportaram à Costa da Guiné tomaram os primeiros contatos, foi um dos grupos de onde se originou o maior número de escravos no Maranhão. Nas habitações tradicionais *mandingas*, o espaço interno sem divisões da casa das mulheres abriga além das camas, panelas de ferro e de barro, cabaças, pilões, depósitos para guardar cereais e as recorrentes “pedras dispostas em triângulo a servirem de fogão” (Figura 47) (Correia Garcia, 1948b, pp. 457; 470).



Figura 46: Mulheres fulas pilando milho branco, próximas aos fogões de três pedras. Fonte: Franklin, 1948, p. 506.

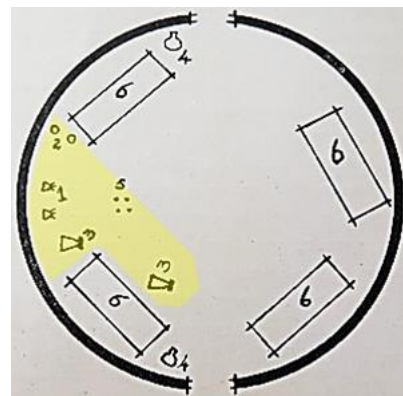


Figura 47: Planta da casa de mulheres *mandingas*, com camas, fogão em pedras (5) (destaque da autora), caldeiros de ferro (1), pilão (3) e cabaças (2). Fonte: Correia Garcia, 1948b, p. 470.

Os recortes descritivos dos espaços culinários destes diferentes grupos nativos da Guiné apontam para características em comum, sejam os elementos tradicionais utilizados na preparação dos alimentos; a predominância do gênero feminino trabalhando coletivamente no desempenho das tarefas culinárias; e, especialmente, sob a ótica da organização espacial, sua exteriorização à célula habitacional no contexto comunitário,

e sua interiorização junto aos espaços de estar ou repouso. Como visto, estas características encontram paralelos entre os grupos indígenas do Brasil, e, como será demonstrado adiante, também nas comunidades quilombolas de Alcântara.

3 CARACTERÍSTICAS DOS ESPAÇOS CULINÁRIOS NO BRASIL COLONIAL

3.1 No interior rural

Foi no início do século XVI que a sociedade brasileira se organizou civil e economicamente em torno da agricultura, sustentada pelo braço escravo e pelo crescimento populacional através do casamento de portugueses colonizadores com mulheres indígenas (Freyre, 1997, p. 4). O recurso à escravidão de povos guineenses e mouros já era adotado em Portugal no âmbito doméstico, servindo no Brasil para desbravar uma terra dominada por saúvas e outras pragas, secas e inundações. A produção dos engenhos de açúcar conseguiu superar estes obstáculos e trazer riqueza, pelo que se difundiu esta monocultura inicialmente (Freyre, 1997, pp. 240 e 244).

Neste contexto, os portugueses organizaram um "modelo" habitacional que permanece até os dias atuais, reinterpretando e readaptando diversas influências culturais. De Portugal, levaram mestres-de-obras e materiais; do Oriente, a telha mourisca e os beirais adequados às chuvas tropicais; da convivência com os indígenas, adaptaram a cozinha para o exterior da casa (Figura 48); e para abrigar a mão-de-obra africana acrescentaram novos espaços no complexo da habitação, como as senzalas (Veríssimo & Bittar, 1999, pp. 18-19).

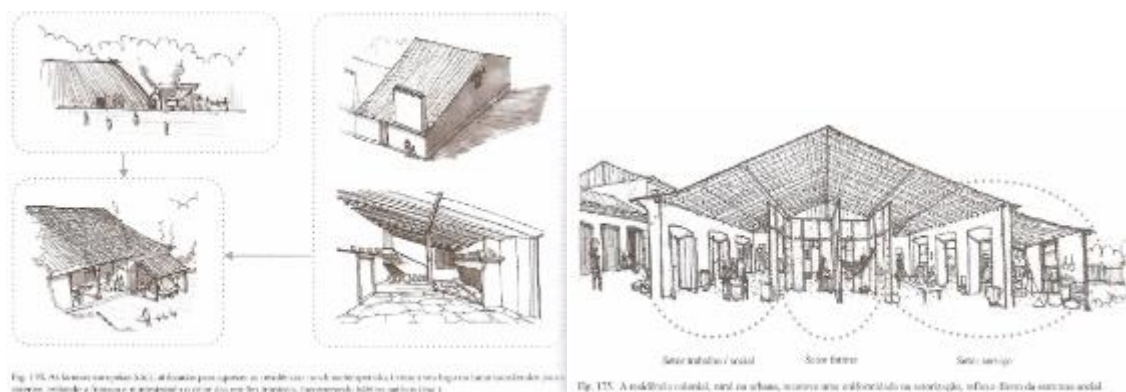


Figura 48: Primeiras cozinhas na casa luso-brasileira, reconfigurando a cozinha portuguesa para o clima e o costume indígena de se cozinhar na parte posterior ou exterior da casa. Fonte: Mendes *et al.*, 2007, pp. 120 e 122.

Outras heranças mouras transmitidas pelos portugueses na arquitetura incluem a arte azulejar, as paredes de largas espessuras, a gelosia e a janela quadricular ou em xadrez. No âmbito alimentar a cultura árabe se manifestou em vários processos culinários, como o cuscuz, de origem norte-africana e amplamente incorporado na alimentação da região nordeste do Brasil (Freyre, 1997, p. 221).

A casa-grande de pau-a-pique, nos séculos XVI e XVII ou de pedra e cal, no século XVIII no engenho foi a primeira forma consolidada de moradia do colonizador (Figura 49) (Azevedo, 1990, pp. 113 e 132). O interior destas casas possuía uma sequência de distribuição de ambientes que divergia da distribuição das casas portuguesas. Enquanto na Europa o calor proveniente do fogo servia como fonte de cocção e de aquecimento, pelo que a cozinha era um espaço centralizado, no Brasil estas foram posicionadas o mais afastado possível do centro da habitação. Contribuíram para isto tanto a ausência de invernos rigorosos quanto a influência de mulheres indígenas, que teriam sido as primeiras cozinheiras dos colonos, e para quem o ato de cozinhar seria uma tarefa a ser desenvolvida do lado de fora da casa (Lemos, 1996, p. 18).

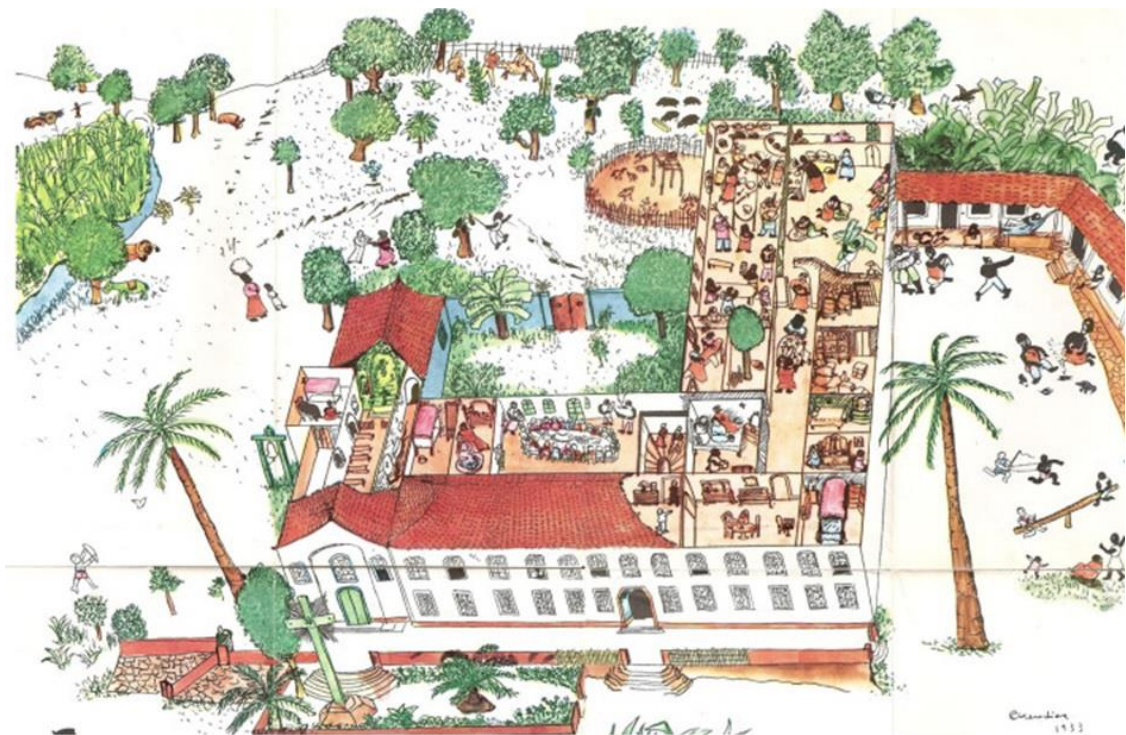


Figura 49: Capa de *Casa-Grande & Senzala*, por Cícero Dias, 1933. Fonte: Freyre, 1997.

O setor de serviço tinha como espaço central uma cozinha (Figura 50) de dimensões avantajadas, ocupando até um terço da casa. Havia um setor de limpeza, abate e antepreparo, a cozinha suja, e uma área de preparo ou cozinha limpa. Galinheiros, currais, chiqueiros, hortas e pomares garantiam a produção do alimento no local, enquanto itens como sal e óleo eram trazidos por caixeiros viajantes. Nas cozinhas abrigavam-se *“gamelas, tachos, moringas, panelas de ferro, frascos, mesas, bancos, cepos, pilões, prateleiras e fogões a lenha”* e preparavam-se refeições para um grande contingente de pessoas, incluindo a família patriarcal, seus agregados, escravos, empregados e viajantes. Para acomodar tantas pessoas, as salas de jantar tinham mesas de grandes extensões, chegando a oito metros de comprimento, feitas em madeiras nobres como o jacarandá. (Mendes *et al.*, 2007, pp. 128-129).

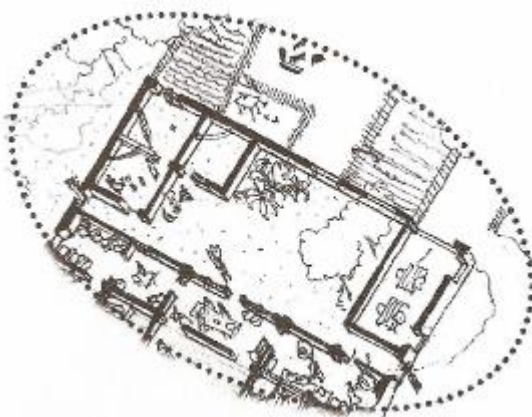


Figura 50: Cozinha da fazenda do Viegas, RJ. Fonte: Mendes *et al.*, 2007, p. 129.

As atividades culinárias teriam lugar em diversas dependências denominadas *casas*, que viriam a cumprir diferentes rituais de produção para a própria subsistência (Ramos, 2006, p. 129). Na *casa de farinha*, por exemplo, oriunda deste período juntaram-se a técnica portuguesa de extração do azeite e a tradição indígena da produção de farinha da mandioca. Considerada o “pão da terra”, a farinha de mandioca tornou-se a base da alimentação dos colonos. A falta de outros alimentos como trigo, carne fresca, legumes, ovos e leite era suprida apenas quando havia abastecimento de Portugal, o que no Maranhão se fazia duas vezes por ano. O padre António Vieira, durante sua estadia no estado, não encontrou *“açougue, nem ribeira, nem horta, nem tendas onde se vendessem as cousas usuaes para comer o ordinário”* (Azevedo, 1901, p. 133).

3.2 Senzalas

Os escravos encarregados das tarefas da cozinha, arrumação da casa e cuidado de crianças pernoitavam nas senzalas domésticas, nos porões das casas-grandes. Voltadas para o terreiro, as senzalas de oito ou trabalho abrigavam os escravos que lidavam com a agricultura (Mendes *et al.*, 2007, p. 130). Através dos inventários, julga-se que o termo senzala corresponderia não ao conjunto, mas às pequenas unidades construídas em materiais de pouca durabilidade. Por serem de terra, madeira, cipó e palha, geralmente localizadas na parte mais baixa dos terrenos, poucas resistiram à ação do tempo (Azevedo, 1990, p. 96). Enquanto há pouca informação sobre a senzalas dos séculos XVI e XVII, sabe-se que nos engenhos monocultores canavieiros do século XVIII, estas moradias de portas únicas, sem janelas ou mobiliário, eram agrupadas lado a lado, conectando-se através de um terraço coberto (Figura 51).



Figura 51: Esquema de senzalas agrupadas lado a lado, em engenhos canavieiros do século XVIII. Fonte: Mendes *et al.*, 2007, p. 131.

Duarte (1849, *apud* Freyre, 2006, p. 350) descreveu senzalas com duas braças de largura e algumas de menor dimensão, cobertas em sapé ou paus de palmito. Segundo o autor, neste período predominaram senzalas construídas com os mesmos materiais da casa-grande, como segurança para evitar fugas ou roubos de escravos. A agregação dos cubículos, formando um só edifício, facilitaria a vigilância. Poderiam ter porta e janela em cada unidade, como no Engenho Salgado em Pernambuco, ou somente porta. Tollenare (1905 [1816-1818], pp. 79-80) observou que em toda a parte as senzalas eram

“de pedra e cal e bem cobertas”. As do Engenho Salgado tinham dez pés de largura e quinze de comprimento em uma pequena divisão interior, formando *“quasi dous quartos”*. Havia uma porta sobre o alpendre e um óculo para ventilação. O ladrilho ficaria dois pés acima do nível do solo adjacente, e cada negro deveria ter seu próprio aposento, o que nem sempre acontecia, pois segundo o viajante, *“o amor e a amizade os impedem geralmente de viverem solitários”*.

A ilustração *Habitation de nègres* (Figura 52), de Laurent Deroy, reproduzida por Rugendas (1835) durante sua viagem ao Brasil, retrata como seria a senzala de uma casa-grande. A casa de taipa e cobertura de palha guardava um lume, trazido para acender o cachimbo de um fumante sentado à porta. No cenário, um homem trança uma esteira em palha, e ao redor algumas aves, plantação de abacaxi, banana e mamão. Em segundo plano, observa-se além da casa-grande, outra choupana, e uma mulher com criança transportando uma cuia na cabeça.

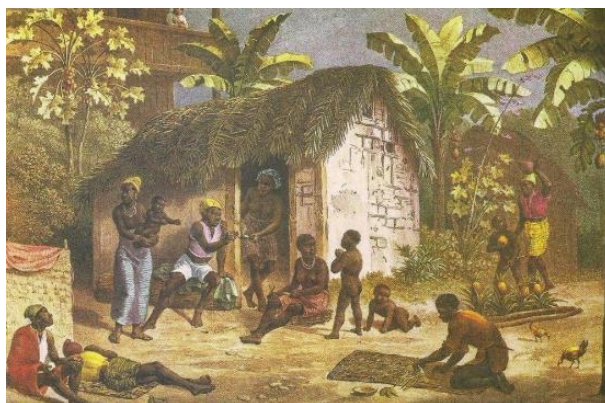


Figura 52: Habitation de nègres. Fonte: Rugendas, 1835.

Descrevendo a habitação de um casal de negros escravos no Brasil colonial entre 1816 e 1818, Tollenare (1905, p. 80) citou que toda a mobília consistia em *“uma esteira, uma cuia ou cabaça, e às vezes alguns potes de barro e alguns andrajos⁴¹”*. Não haveria a necessidade de um espaço para cozinhar, pois segundo o viajante, recebiam alimentos já preparados, mas aproveitavam a permissão de acender o lume em seus aposentos: *“a chama é para elles uma distração e lhes serve para preparar o peixe ou outro qualquer comestível que logram obter, lícitamente ou não.”* (Tollenare, 1905: 80).

⁴¹ Trapos velhos.

3.3 Casa popular urbana

Segundo Veríssimo & Bittar (1999, p. 22), a adequação do modelo da habitação urbana contemporânea da casa-grande do engenho, permaneceu imutável por três séculos. Lemos (1996, p. 19) classifica dois modelos a partir dos quais teriam derivado as casas brasileiras ao longo da história. Seriam eles a *casa maior*, da classe dominante, com a cozinha apartada do núcleo habitacional; e a *casa pequena*, da classe de menor prestígio, com a cozinha ao lado do dormitório. Dentre os mais abastados haveria uma solução de duas cozinhas, uma integrada à casa e outra *suja* no fundo do terreno, para os preparativos mais elaborados. Ambas as habitações importaram a planta de distribuição da casa-grande rural, em que o alpendre de serviço, gerado pelo prolongamento do telhado apoiado em paredes mestras e voltado para o quintal, era assumido como local de convívio, de refeições e repouso (Ramos, 2006, p. 129).

A planta da casa popular urbana no período colonial brasileiro teria mantido uma sequência uniforme nos ambientes internos, com a sala no alinhamento frontal do lote, seguida pelos dormitórios ou "alcovas", com a varanda aos fundos para as refeições, e por último a cozinha e as instalações sanitárias. Em exceção, na cidade do Recife os sobrados possuíam a peculiaridade de ter a cozinha nos pisos mais superiores. No andar logo abaixo, estavam as salas de jantar. Esta localização das cozinhas tinha a vantagem isolar a fumaça preservando os demais ambientes do mau cheiro. A desvantagem de transportar todos os alimentos e a água por tantas escadas era resolvida com a exploração dos escravos (Kidder, 1845, II, p. 117 *apud* Freyre, 2006, p. 311; Lemos, 1996, p. 33).

3.4 Habitações no Maranhão colonial

As cidades de São Luís e Alcântara, que faziam parte da capitania do Grão-Pará e Maranhão, tiveram um período de prosperidade no século XVIII com a criação da Companhia Geral do Comércio pelo Marquês de Pombal em 1755, ano em que um terremoto seguido de incêndio destruiu a região da Baixa de Lisboa. Por possuírem administração direta de Lisboa, em São Luís e Alcântara foi produzida uma arquitetura habitacional semelhante a lisboeta, inclusive com a gaiola pombalina antiterremoto. As cozinhas dos sobrados coloniais eram localizadas ou no rés-do-chão ou no primeiro andar, junto ao alojamento dos escravos.

No Maranhão (Figura 53), a distribuição do sobrado iniciava-se a partir da porta de entrada com um corredor de acesso a diversos quartos, terminando na *“varanda, sala ampla, costumeiramente de comprimento da própria fachada, em média de dozes metros”*. Esta varanda abria-se ao quintal pela parte posterior, em *“largo espaço correspondente ao correr da casa”*. Após esta varanda, havia dois ou mais quartos, e ao fundo a copa, a cozinha e os sanitários, separados devido às *“más condições higiênicas da época”* (Correia Lima, 1989, p. 8).

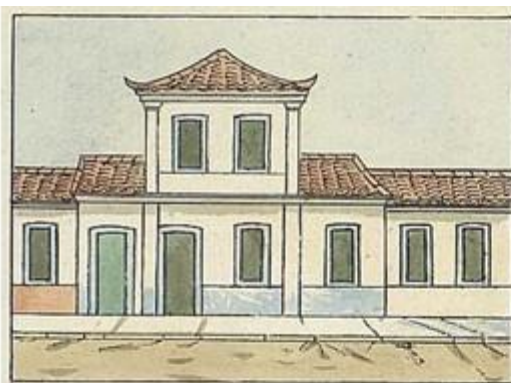


Figura 53: Arquitetura luso-brasileira no Maranhão, nas tipologias porta e janela (1 e 6); meia morada (2); morada inteira (3) e sobrado (4 e 5). Fotos: Afonso Celso C. Martins, 2009.

Na tipologia morada-inteira, caracterizada por uma porta central com duas janelas de cada lado, a disposição interna é a mesma do segundo pavimento térreo do sobrado habitacional. As copas e cozinhas encontravam-se após a varanda posterior, com a mesma largura da fachada, próximas aos sanitários e lavanderia. Os pisos das copas, cozinhas e corredores originais eram em mosaico ou cimento, distinguindo-se dos demais ambientes em tábuas (Correia Lima, 1989, pp. 11-12).

A mesma configuração foi apresentada por Debret (1940 [1835], p. 259) em ilustrações de Thierry Fères. Na primeira prancha, de número 42, são apresentadas as plantas e elevações de duas pequenas casas, de cidade e de campo. A casa de cidade (Figura 54) representa *“uma série de pequenas casas térreas e contíguas que constituem a quási totalidade das ruas e praças do Rio de Janeiro”*, segundo o autor. Em geral compostas pelo andar térreo, ou rés-do-chão, e, ocasionalmente, um sótão, estas habitações unifamiliares tinham os seus cômodos de serviços na parte posterior, em torno de uma área ao ar livre. Ao final do corredor da entrada principal, ficava a sala de jantar, seguida por um corredor de acesso à copa e cozinha. Os aposentos para os escravos domésticos desta habitação eram acessados somente a partir da cozinha. As alcovas ou quartos de dormir sem janelas ligavam-se à sala de jantar por um lado e à sala de visitas pela parte posterior.

Apresentando a planta de uma pequena chácara no campo (Figura 55), Debret faz uma analogia com as habitações mouras na África e com as antigas casas de Pompéia. A sala de jantar ficava em uma *“parte abrigada e fresca no peristilo do atrium”*, correspondendo ao *“triclinium dos antigos que aí comiam deitados em leitos enfileirados em torno de uma mesa”*. Na cozinha ficava a *“lareira elevada com boca de forno; em latim fornax, culina”*. Ao lado desta, a copa corresponderia à *“oporothea (...) lugar em que se conservam as provisões de boca”*. Os escravos eram alojados no mesmo corredor por onde circulavam pelo átrio sem passar pelos aposentos dos senhores, correspondendo ao *posticum* das casas romanas (Debret, 1940 [1835], p. 261).



Casa pequena de cidade - Fachada principal



Fachada posterior, vista do jardim

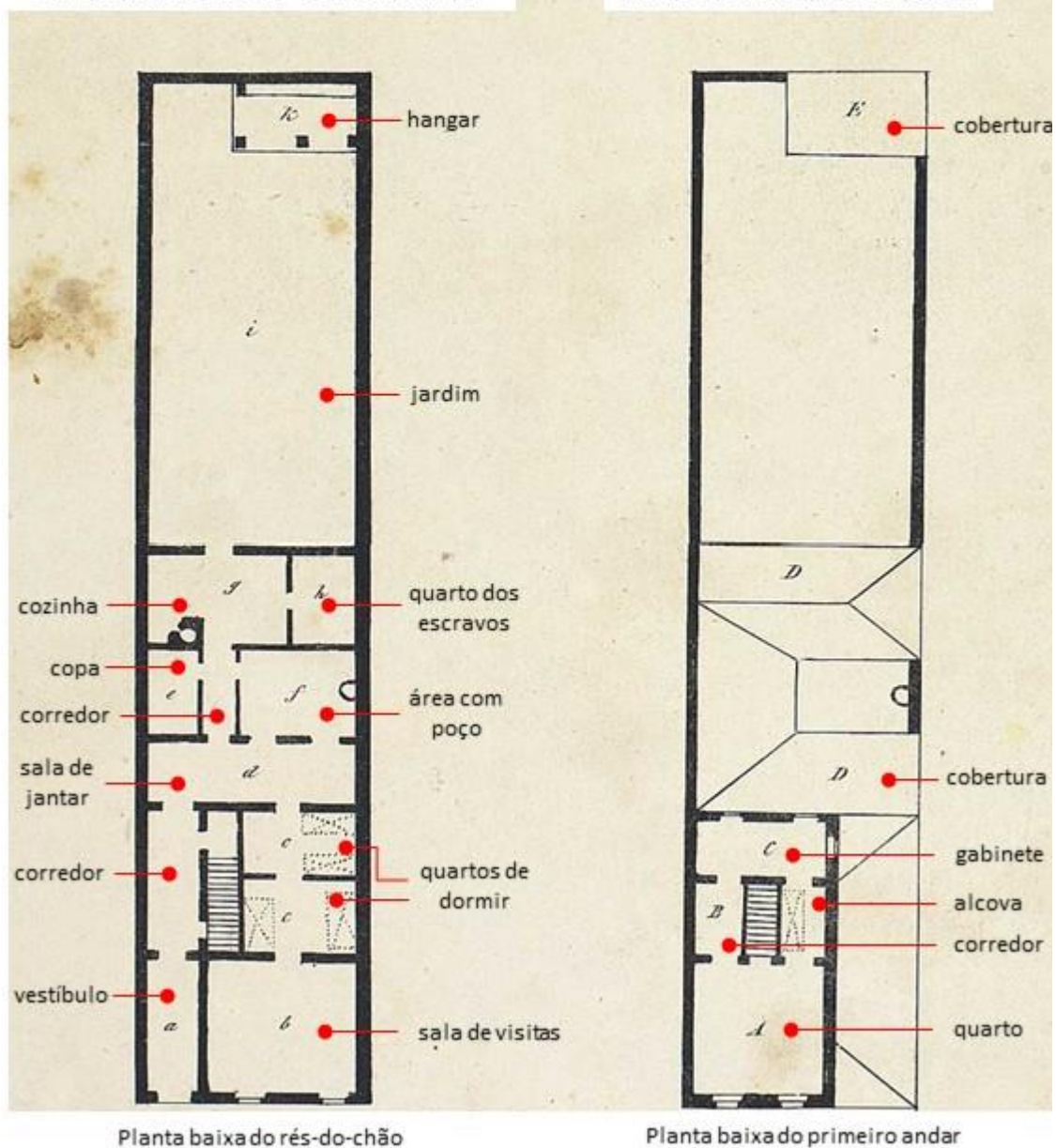


Figura 54: Casa pequena de cidade. Fonte: Debret, 1940 [1835], p. 260 (legendas da autora).

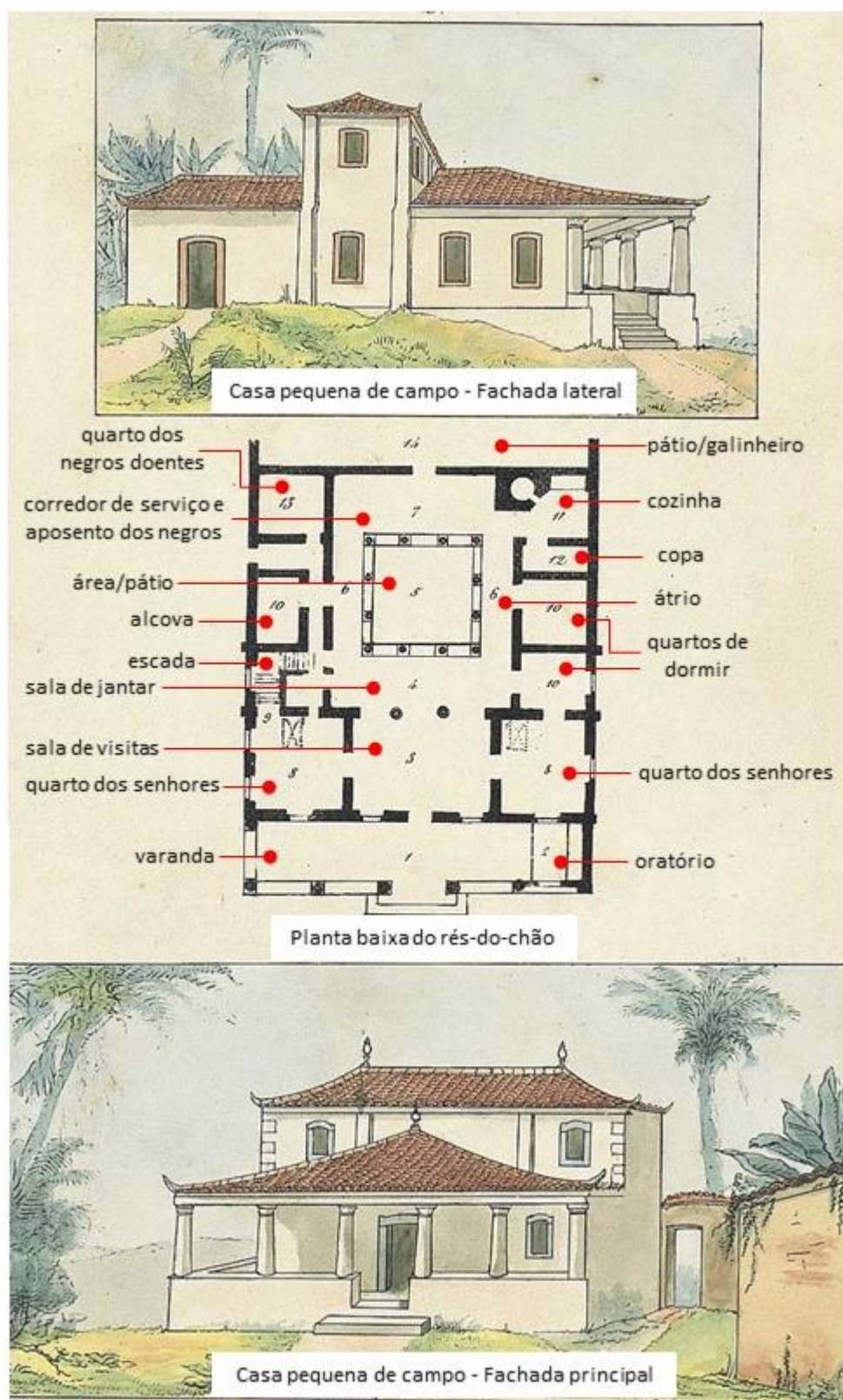


Figura 55: Casa pequena de campo. Fonte: Debret, 1940 [1835], p. 260 (legendas da autora).

Na segunda prancha são mostradas plantas e elevações de duas casas com maiores dimensões, na cidade e no campo (Figura 56). A tipologia “casa grande de cidade” era habitada por altos funcionários do governo e negociantes, com o andar térreo reservado às cocheiras e estrebarias, diferenciando-se das casas de comerciantes que utilizavam este espaço para a instalação de armazéns. Assim como nas casas pequenas, as cozinhas e a copa eram localizadas na parte posterior da casa, junto ao quarto dos negros. Na planta da “casa grande de campo” não se observa a localização da cozinha e do alojamento dos escravos. Como a descrição indica que na parte de baixo da varanda havia um depósito e o quarto dos negros, deduz-se que a cozinha estaria ou no andar superior ou em uma construção anexa, o que é mais provável.

As casas pequenas de cidade se assemelhavam às descritas por Luccock (1951 [1820]), no Rio de Janeiro, com as fachadas principais ocupadas por *“um cômodo de grandes proporções”*, seguido por *“alcovas com camas, uma cozinha e um pequeno quintal fechado”*. Os andares superiores dos sobrados eram dispostos em uma sequência parecida à das casas térreas, a partir de uma sala e uma sucessão de alcovas, terminando *“numa varanda aberta”*. A cozinha ficaria *“para além dessa área”*, enquanto as refeições eram realizadas na varanda, *“usando de uma velha táboa colocada sobre dois cavaletes, um par de tamboretas de pau para completar e, quando existem dessas coisas, uma ou duas cadeiras”*. A principal refeição ao meio-dia era raramente tomada ao redor da mesa, sendo mais comum em esteiras no chão. Pelas narrativas, as cozinhas possuíam *“uma vasta chaminé aberta e um forno”*, além do fogão, com *“cêrca de dez pés⁴² de comprimento, cinco de largo e três de alto”*, com o corpo constituído em *“uma sucessão de divisões de tijolo”*. Em cada divisão de *“cêrca de dois pés de comprimento”* eram colocadas panelas de barro, de fabricação local, sobre tijolos ou pedras, por cima do fogo, sem a utilização de grelhas ou trempes. A mesa da cozinha consistia em *“um sólido bloco de madeira, fixado numa das extremidades da cozinha, tendo por cima umas poucas prateleiras”*. Em cima de uma banquetta ficavam os potes de água, e *“uma concha, feita de um côco vazio”*, que servia *“para tirar água dos potes e de copo para os escravos”*. (Luccock, 1951 [1820], pp. 80-82).

⁴² Um pé corresponde a aproximadamente 30 centímetros.

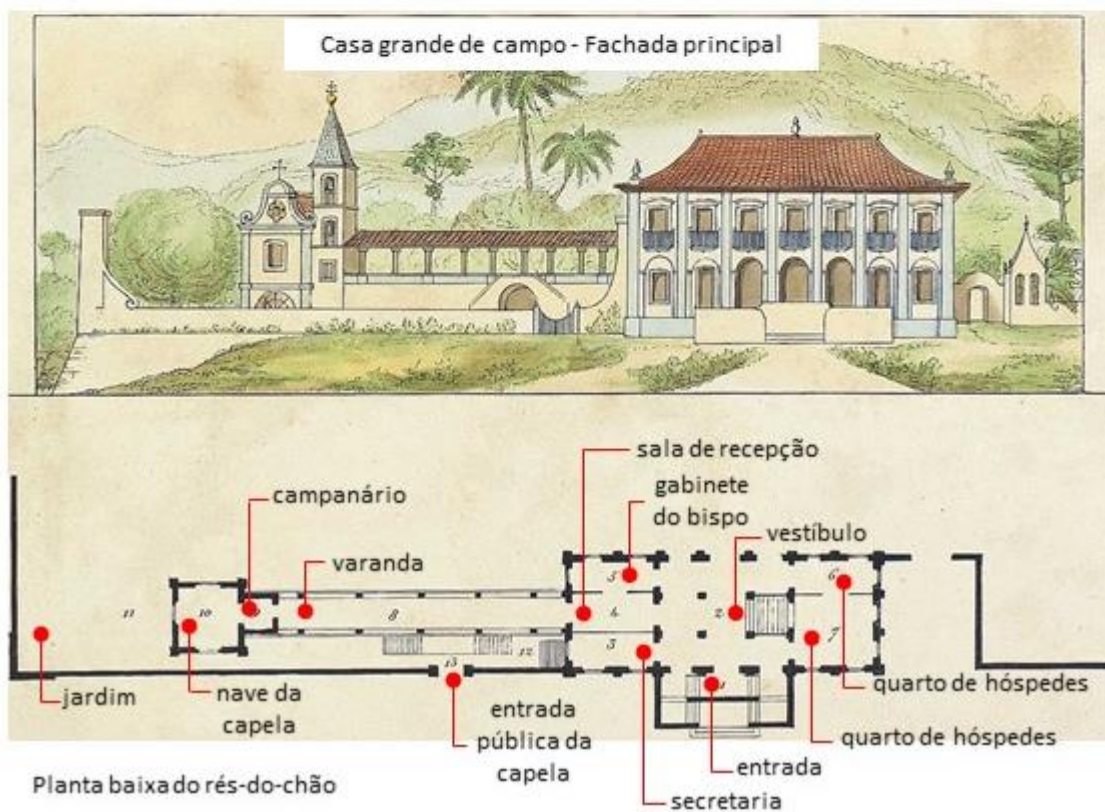
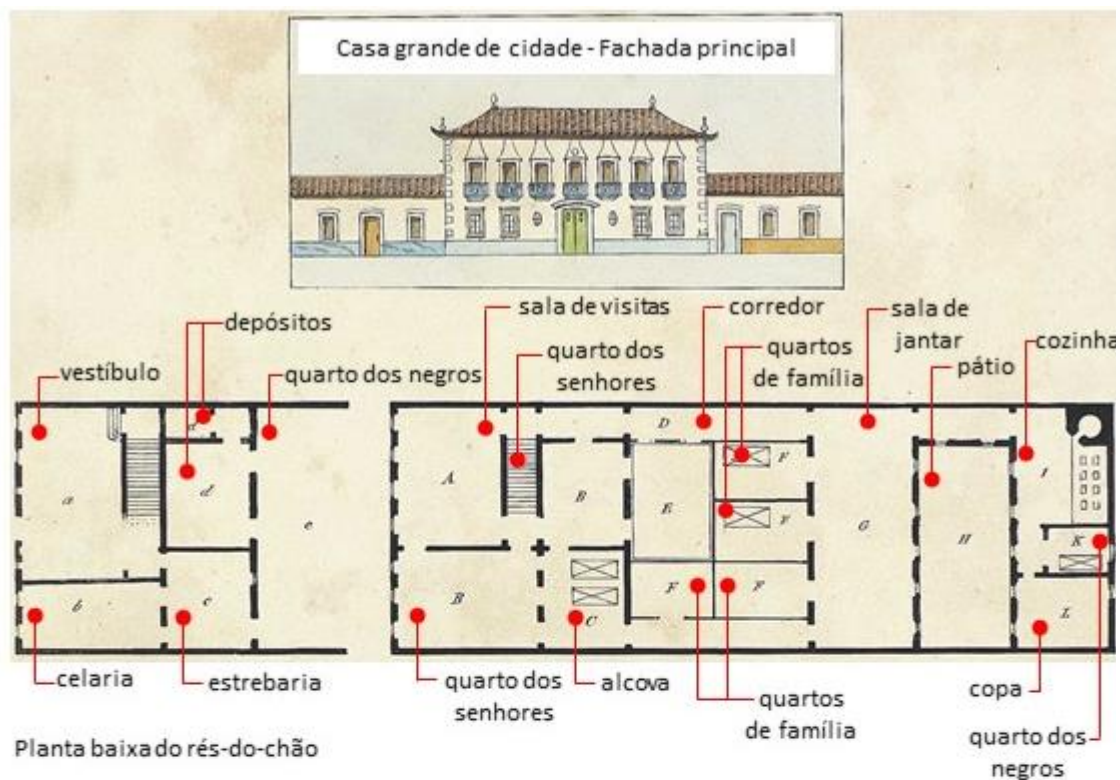


Figura 56: Casas grandes, de cidade e de campo (a sede episcopal do Bispo do Rio de Janeiro). Fonte: Debret, 1940 [1835], p. 262 (legendas da autora).

Para Mota (2012), a classe abastada que possuía fazendas nas áreas rurais do Maranhão não comparecia à capital apenas nos eventos religiosos, mas habitaria de fato na cidade. Seriam raras as construções mais sólidas nas unidades rurais no Maranhão no período da administração do Marquês, uma vez que Ministério Pombalino estimulava a vida citadina, como demonstra a carta do ministro do ultramar, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, irmão do Marquês, ao Governador da Capitania do Piauí:

Vossa Mercê deve persuadir [...] aos mesmos povos, que também a nobreza deste Reino tem fazendas [...] fora das vilas onde habita. E que por isso não vai viver com os gados e com os irracionais nessas distâncias para se escurecer e até vir a perder a nobreza [...]; por cuja razão as pessoas distintas [...] costumam viver nas cidades e vilas, e terem nas fazendas criados e administradores para tratarem delas e irem então visitá-las de tempos em tempos [...] (Brandão, 1995, p. 68 *apud* Mota, 2012, p. 91).

O Museu Histórico de Alcântara, na sede do município, reproduz a ambientação dos sobrados com o mobiliário da época. É possível observar no andar superior a área de refeições nas varandas, e no térreo, ao lado do alojamento dos escravos, que se distinguem pelas frestas que serviam de janela, ficava a cozinha (Figura 57).

Percebe-se, por fim, que apesar da diversidade de tipologias, da porta-e-janela ao sobrado, de dimensões grandes ou pequenas, tanto no interior rural quanto nas casas urbanas, os espaços culinários das casas luso-brasileiras tinham em comum o afastamento dos setores social e privativo, quer tenha sido pela convivência com as mulheres indígenas que cozinham na área externa, ou por questões de praticidade, como afastar a sujidade, o fumo e o calor. Por outro lado, estes espaços culinários estavam intimamente ligados aos aposentos dos escravos, que dormiam ao lado ou em um compartimento dentro da cozinha, configuração esta que pode ter refletido na casa quilombola, onde as cozinhas e o setor privativo possuem estreita ligação.



Figura 57: Na sede de Alcântara, a reconstituição das áreas de refeições nas varandas dos andares superiores dos sobrados (1 e 2); enquanto ao lado do alojamento dos escravos, no térreo, situavam-se as cozinhas (3 a 5). Fotos da autora, 2013.

4 ESPECIFICIDADES DE UMA ARQUITETURA POPULAR

As casas quilombolas no Maranhão são tradicionalmente construídas em taipa. Essa antiga técnica encontrada na arquitetura árabe e romana, chegou ao Brasil com a colonização portuguesa, e foi amplamente utilizada na construção das habitações urbanas e rurais. Nas comunidades alcantarenses constrói-se principalmente com taipa do tipo sopapo. O processo construtivo inicia-se com o levantamento de uma estrutura de ripas de madeira entrançada com fibras vegetais. O barro retirado do solo, ao ser molhado e amassado, torna-se maleável para ser arremessado com as mãos, com um sopapo, contra as ripas para o preenchimento das paredes (Figura 58). Nesta etapa podem vir a participar pessoas das comunidades, incluindo crianças, ocasião em que se compartilha uma refeição coletiva.

A técnica do adobe, também de origem romana, trazida da Península Ibérica, é encontrada, embora em menor número, em habitações quilombolas. A fôrma do adobe pôde ser vista em alguns quintais visitados. O senhor J.J.M., pescador e construtor reformado, em entrevista à autora, relatou ter introduzido a técnica na comunidade de São João de Côrtes, com a qual construiu diversas casas.

Somados os tipos de taipa com ou sem revestimento, dos dados de 2011, chega-se à porcentagem de 69% de casas erguidas com esta técnica construtiva, valor que se aproxima dos dados sistematizados a partir da amostra obtida na presente investigação. Dentre as habitações das fichas levantadas, somadas as porcentagens das habitações construídas em taipa total ou parcialmente – 42% em taipa não revestida; 13% do tipo misto, em alvenaria de tijolo cerâmico e taipa; e 8% em taipa não revestida - temos o valor de 63% (Gráfico 1).



Figura 58 Construção de casas em taipa, nas comunidades Mamuna (1) e (3); e Samucangaua (2), (4), (5), (6) e (7). Fotos da autora, 2014.

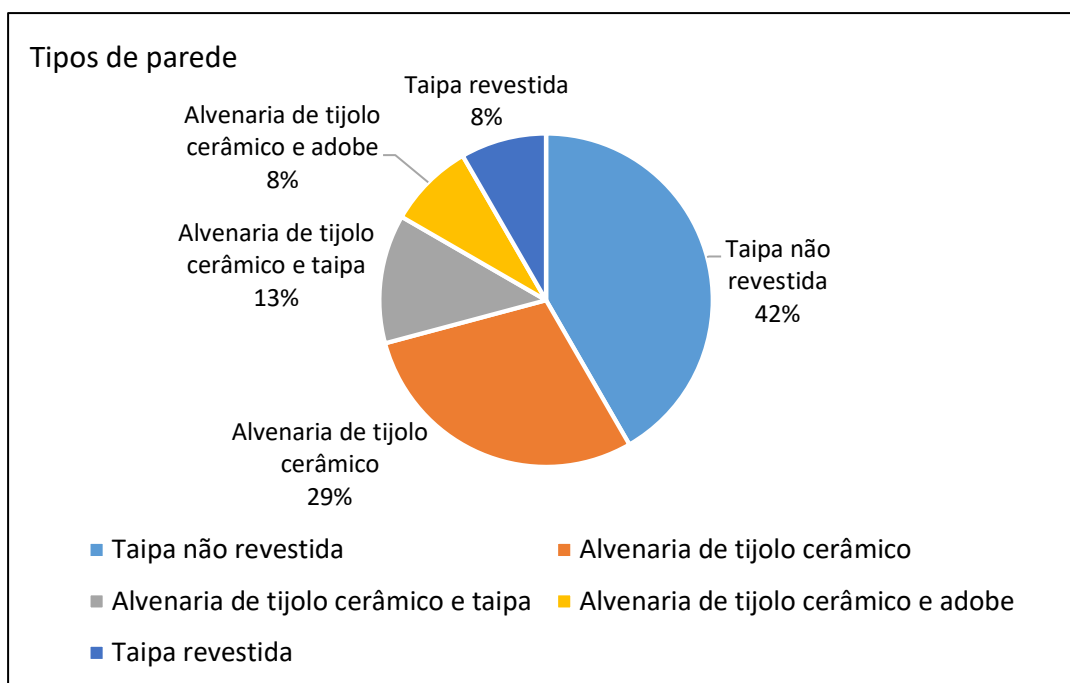


Gráfico 1: Tipos de parede nas habitações pesquisadas. Fonte: autora, 2017.

Em levantamento estatístico (Calderoni, 2012, *apud* Burnett, 2012, p. 75), constatou-se que 62,8% das habitações em Alcântara foram autoconstruídas, 1,7% herdadas e 1,4% compradas. Em dois terços das construções participaram somente a família residente, e um terço foi executada em sistema de mutirão. Nas comunidades quilombolas, a autoconstrução ocorreu em todos os casos, segundo a mesma pesquisa.

“A prática dominante da autoconstrução das moradias, consequência da inexistência, nos polos e povoados, de uma divisão mais ampla do trabalho, mas também reflexo dos baixos rendimentos das famílias, é a causa maior das precariedades nas condições gerais das vivendas. Ainda que o esvaziamento populacional generalizado desmotive acréscimos nas residências, a reduzida presença de melhorias físicas nas edificações se explica em parte pela penúria financeira dos moradores; mas também é influenciada pela insegurança quanto ao futuro, que desestimula investimentos em um imóvel que pode vir a ser abandonado” (Burnett, 2012, p. 75).

A utilização de palhas vegetais foi apontada como o tipo predominante de cobertura, em levantamento nos povoados de Alcântara na década de 1980. As habitações tradicionais eram *“de taipa, cobertas com palha de pindova e chão de terra batida”*.

Mesmo nos “sítios maiores” como Peru, Brito e Canelatiua, onde grande parte das casas eram rebocadas e caiadas externamente, a palha era o tipo principal de cobertura, “havendo uma ou outra coberta com telhas de barro” (Araujo, 1990, p. 43). Esta solução é encontrada na arquitetura popular de muitos grupos, como nas habitações indígenas brasileiras, com técnicas sofisticadas na utilização da palha para vedação integral de ocas e malocas⁴³. No norte de Portugal, a palha era utilizada nas casas de campo. Da mesma forma, os negros africanos do campo cobriam suas moradias com palha, e no Brasil, suas senzalas tinham semelhante cobertura, variando a espécie vegetal empregada.

"Alguns mucambos tinham por cobertura, como as primeiras palhoças de índios descobertas nas praias pelos portugueses, duas ou três camadas de sapé. Boa proteção contra a chuva e até contra o calor. [...] Mas esse tipo indígena de palhoça recebera a influência européia da choça ou choupana «à maneira das campesinas do Reino», levantadas pelos portugueses menos remediados. Pelos que não podiam dar-se imediatamente ao luxo de casa de pedra ou adobe. Foi a palhoça indígena influenciada depois pelo mucambo de origem africana. Pode-se mesmo associar principalmente ao africano, sobretudo ao mucambeiro, ao quilombola, ao negro de Palmares, ao escravo fugido para os matos, o uso da palha de coqueiro, depois tão utilizada na construção da palhoça rural, de praia e mesmo de cidade, no Norte, quanto em larga zona da mesma região as palmas de carnaúba" (Freyre, 2006, p. 298).

Atualmente, o uso de palha corresponde a apenas 21% na cobertura do corpo principal das habitações catalogadas nesta pesquisa, sendo o material mais empregado a telha cerâmica, e em seguida as telhas em fibrocimento (Gráfico 2). Esta baixa porcentagem deve-se à tendência de substituição da palha por materiais mais duradouros e com mais segurança, principalmente contra incêndios. Nas comunidades mais remotas, como Brito e Baracatatiua, onde há maior escassez de recursos e grande dificuldade de transporte, a palha é amplamente utilizada. Nas comunidades onde há fácil acesso a

⁴³ Casa grande indígena, onde habitam várias famílias nucleares. Utilizam palhas das palmeiras babaçu, inajá, piaçava, dentre outras.

transporte, e maior movimentação comercial, recorre-se à palha de pindoba como solução gratuita e disponível em casos de inviabilidade econômica.

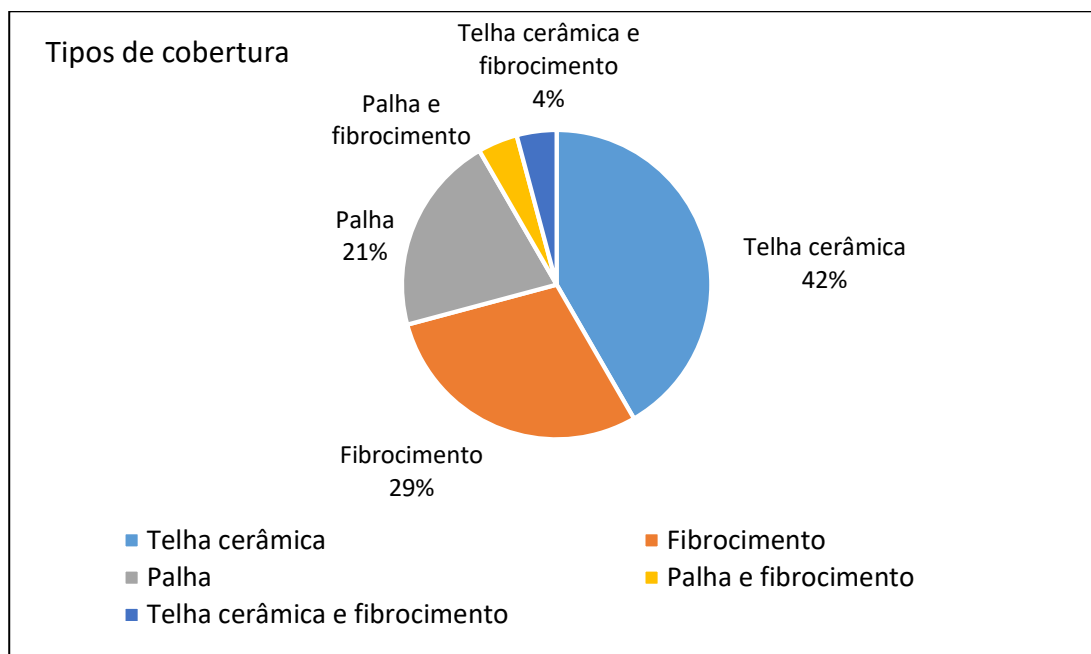


Gráfico 2: Tipos de cobertura nas habitações pesquisadas. Fonte: autora, 2017.

4.1 Cozinhas externas

No entanto, a palha mantém-se predominante na cobertura das “cozinhas externas”, espaços culinários articulados aos quintais das habitações pesquisadas. Estas construções anexas distinguem-se do corpo principal edificado especialmente pela utilização de materiais construtivos de menor durabilidade (Figura 59). Quando há vedações, estas têm altura mais baixa que as demais paredes, permitindo a exaustão do fumo, gerado pela utilização de lenha e carvão como combustíveis. Estas cozinhas externas vinculam-se diretamente à existência dos modos rudimentares de se cozinhar, abrigando fogões artesanais, *tacurubas* ou fornos a lenha, que entram em pleno funcionamento na preparação coletiva dos alimentos servidos nas festas dos santos padroeiros das comunidades, como São Benedito, Santa Teresa, Santa Maria e na Festa do Divino, no centro histórico de Alcântara.

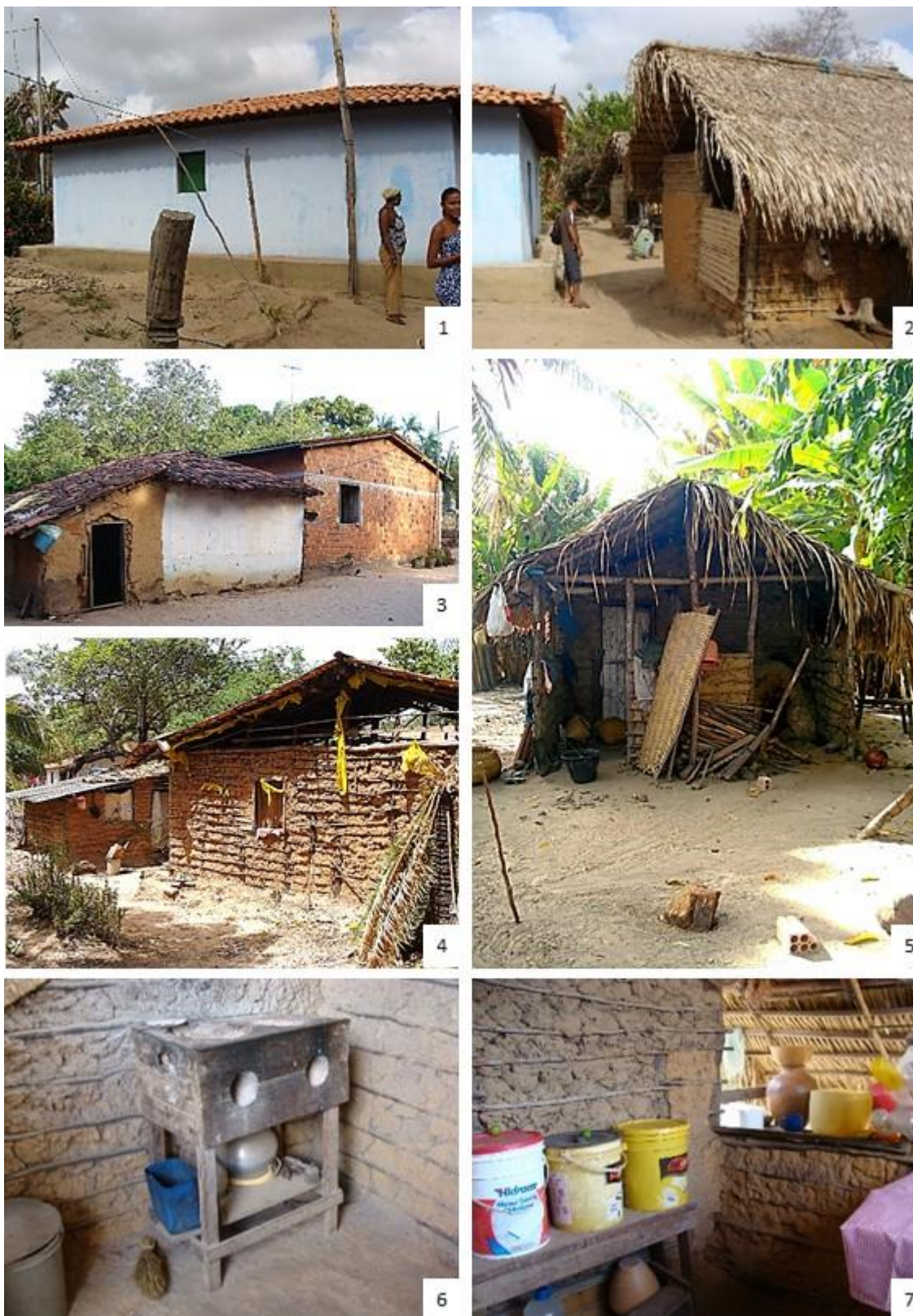


Figura 59: Casa principal com cozinha externa no quintal, onde nota-se a utilização de diferentes materiais e técnicas construtivas (1 a 3), normalmente com materiais de menor durabilidade (4 e 5) nos espaços que abrigam elementos como o fogão artesanal (3) e o jirau para lavagem de louças (4). Fotos da autora, 2014.

A construção de quase 70% das cozinhas externas se resume a uma cobertura em palha de palmeiras sustentada por quatro pilares em madeira, sem vedação (Gráfico 3 e Gráfico 4). Das cozinhas externas fechadas com paredes a meia altura, cerca de metade possui vedação em taipa de sopapo não revestida, embora madeiras de demolição sejam os materiais mais aproveitados na construção destes abrigos, como relatado: *“ela era de madeira, e aí apodrece a madeira, e cai”*. A utilização de materiais naturais, sem aplicação de técnicas construtivas que lhes garantam durabilidade, tornam efêmera esta arquitetura popular, requerendo contínua reconstrução após alguns invernos chuvosos. Por vezes, os fogões artesanais são desfeitos temporariamente por falta de abrigo, quando a “casa” ruína: *“agora eu não tenho, a casa caiu, e aí que eu ainda vou levantar, pra fazer um de lenha e um de carvão”*⁴⁴.

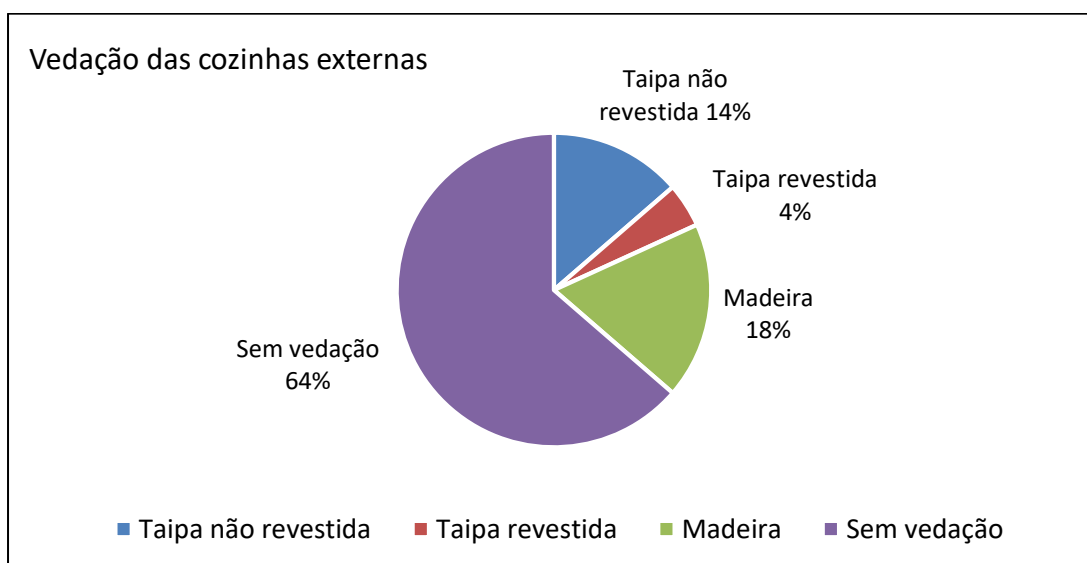


Gráfico 3: Vedação das cozinhas externas. Fonte: autora, 2017.

⁴⁴ Transcrição livre do depoimento de uma artesã na comunidade Itamatatua, por ocasião da observação participante, 2014.

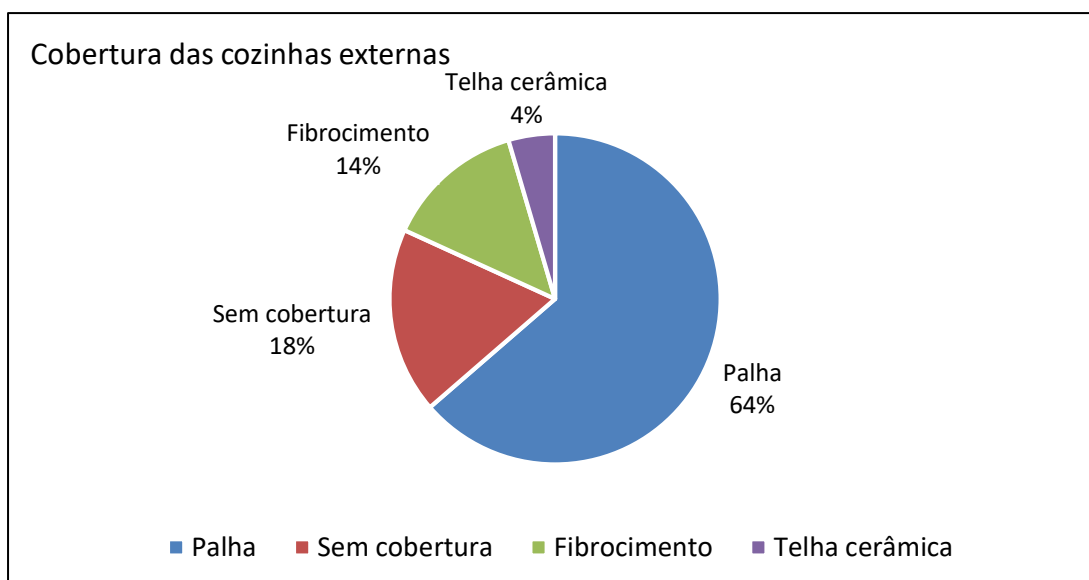


Gráfico 4: Cobertura das cozinhas externas. Fonte: autora, 2017.

4.2 Substituição por outros modelos habitacionais

Um cadastro técnico municipal de 1998 registrou que da totalidade das construções habitacionais nas comunidades, 75% eram de taipa, 15 % de adobe e 10% de alvenaria (Silva & Lima, 1998, p. 36). Durante a pesquisa de campo foram observadas habitações construídas por partes com técnicas variadas (Figura 60).



Figura 60: Casa na comunidade Mamuna, com alçado lateral esquerdo construído em taipa não revestida, alçado principal em taipa revestida e adobe, e uma quantidade de tijolos cerâmicos aguardando a próxima etapa. Fotos da autora, 2014.

Embora as técnicas da taipa e do adobe, bem como a utilização de palhas de palmeiras, tenham um custo reduzido, sejam sustentáveis e ecológicas, tende-se à substituição por casas construídas em alvenaria tradicional, com tijolos cerâmicos e cobertura de telhas cerâmicas ou fibrocimento. Programas públicos de melhoria habitacional, como o *Minha Casa, Minha Vida Rural*, que faz parte do Programa Nacional de Habitação Rural, PNHR, vem incentivando estas substituições através de financiamentos e publicidade. Um quinto da população alcantareense recebeu incentivo destes programas para construção de suas casas, segundo pesquisa (Calderoni, 2012, *apud* Burnett, 2012, p. 75), com incentivo do Instituto Nacional de Reforma Agrária, INCRA.

Em visita à Secretaria de Estado das Cidades e Desenvolvimento Urbano, SECID⁴⁵, em São Luís, em 2014, foram consultadas plantas baixas de três projetos arquitetônicos utilizados na construção destas habitações de interesse social nestas comunidades (Anexo D), dois deles destinados a diversas localidades no Maranhão e um elaborado especificamente para Alcântara em 2013. Todos os projetos destinam-se a habitações com dois quartos, com áreas entre 35 e 60 m² de área interna. Com acesso principal pela sala de estar, alteram-se as localizações do banheiro e da cozinha.

Um quarto modelo de casa foi construído na comunidade Manival, onde permanece a placa da obra datada de 2010. Consta-se que foram construídas 42 casas, com um investimento de R\$ 718.200,00, com recursos do Ministério das Cidades, órgão do Governo Federal, repassados à Associação de Jovens da Comunidade Quilombola Manival (Figura 61). Neste projeto, uma pequena cozinha integra-se ao espaço da sala, em estilo *kitchenette* (Figura 62). Mesmo com fornecimento de água na pia da cozinha e no tanque da parede posterior, observa-se um jirau no quintal de uma das casas. Embora os jiraus e as cozinhas externas sejam recorrentes na arquitetura autoconstruída dessas comunidades, nenhum dos projetos do Programa os contempla.

⁴⁵ Órgão público estadual com sede na capital São Luís, que, dentre outras atribuições, promove obras de interesse social no Maranhão.



Placa da obra



Sala



Casa do Programa ao lado de casa tradicional



Tanque



Quarto



Quintal

Figura 61: Habitação do Programa Nacional de Habitação Rural, em Alcântara. Fotos da autora, 2013.



Figura 62: Cozinha e quintal de uma casa do PNHR, na comunidade Manival. Fotos da autora, 2013.

5 OS ESPAÇOS CULINÁRIOS EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS DE ALCÂNTARA

5.1 Principais atividades culinárias

As principais atividades culinárias desenvolvidas em comunidades quilombolas de Alcântara decorrem tanto em espaços comunitários e públicos, como em espaços privados (Tabela 8). Heranças culturais portuguesas, africanas e indígenas brasileiras estão implícitas em particularidades e elementos nestes espaços, observados durante a pesquisa de campo.

Tabela 8: Atividades coletivas desenvolvidas nos espaços culinários em comunidades de Alcântara. Fonte: autora, 2017.

Atividades culinárias	Localização	Domínio
Matança do boi, oferenda, partilha do alimento	Ruas, largos, edifícios públicos	Espaços públicos
Plantio, colheita, processamento da farinha	Roças, casas de forno	Espaços comunitários
Preparação das comidas rituais	Cozinhas e quintais	Espaços privados
Produção dos derivados do coco babaçu	Cozinhas e quintais	Espaços privados

Nos espaços comunitários, as casas de forno exemplificam essa miscigenação cultural, com a produção indígena da farinha de mandioca preparada em um local com raízes nas casas grandes coloniais, agora instalado em comunidades de afrodescendentes. Durante as festas religiosas, o espaço público é ocupado por procissões e cortejos, onde ocorrem parte dos rituais da alimentação e onde se partilha o alimento preparado para este fim. Nos espaços privados das habitações, cozinhas rústicas com fogões artesanais a carvão, fornos a lenha, *tacurubas*, jiraus e utensílios artesanais como pilões de madeira, potes d'água, cuias e cofos entram em cena tanto em atividades individuais como em atividades coletivas.

5.2 Entre os espaços públicos e privados, as festas religiosas

Uma das tradições nas comunidades quilombolas de Alcântara é a realização de festas religiosas do calendário católico, envolvendo um mutirão na preparação dos banquetes. Durante a sexta-feira da Semana Santa preparam as comidas típicas *“bobó (batido de vinagreira, quiabo e jongome), bobó de jerimum ou jerimum «afugado» com «vinho» de coco, maxixe guisado com «vinho» de coco, torta de camarão, peixe, mariscos, canjica e pamonha”* (Araújo, 1990, p. 38).

A seguir à Páscoa, o ponto alto das celebrações é a Festa do Divino Espírito Santo (Figura 63), que inicia-se na *“véspera da ascensão”*, culminando no Domingo de Pentecostes, *“quando a terceira pessoa da Santíssima Trindade deu aos apóstolos o «saber» e o Imperador ou Imperatriz de Alcântara, reconhecendo o milagre oferecem um grande almoço ao som de caixas, às caixeiras e convidados”* (Silva & Lima, 1998, p. 15).

Esta festa conservou tradições da antiga festividade de Nossa Senhora das Mercês, que *“começava na madrugada de 15 de setembro por uma alvorada com música e rojões. Seguiam-se novenas com arraial de luminárias, musicata e leilão”*. Ao meio-dia disparavam-se os foguetes e à tarde saía a procissão (Lopes, 2002, p. 260).

Debret, que viveu 15 anos no Rio de Janeiro pela missão artística de 1816, descreveu a chamada *“folia do Imperador do Espírito Santo [...] durante a semana anterior à festa de Pentecostes”*, em que *“um grupo de jovens folgazões, tocadores de violão, de pandeiros e de ferrinhos precedidos de um tambor”* percorria *“as ruas da cidade cantando quadrinhas ajustadas ao motivo religioso para os fiéis que sustentam o trono do Imperador do Espírito Santo”*, que assim como a festa atual, era representado por *“um menino de oito a doze anos”* (Debret, 1940, p. 221).



Figura 63: Momentos da Festa do Divino em Alcântara: procissão (1), caixeiros (2), representação do Divino Espírito Santo (3), edifício público onde decorre parte da Festa (4), comes e bebes nas ruas da cidade (5) e preparação do mastro (6). Fotos da autora, 2014.

Tradicionalmente são oferecidos banquetes, preparados e servidos nas casas dos festeiros⁴⁶ (Figura 64). Desta mesa servem-se os “mordomos” e convidados do anfitrião durante os dias em que decorre a Festa: *“Amanhã vou servir o almoço. Nós estamos preparando as comidas, temperando, aí mais tarde a gente vai botar pra cozinhar, pra amanhã só colocar no forno. E os molhos, que não pode fazer de um dia pro outro”*⁴⁷. Escolhidos pelos festeiros, os mordomos são convidados a contribuir com dinheiro ou produtos alimentícios a serem preparados no festejo. As crianças atuam enquanto personagens da nobreza, como o Imperador ou a Imperatriz, o Mordomo(a) Régio(a), e os Mordomos Baixos, classe que varia conforme a doação financeira de cada participante.

“Este ano são onze festeiros, então cada um desses onze tem os seus mordomos. [...]. É uma festa de origem européia, que não tem nada a ver com a realidade de Alcântara atual, tem a ver com a história de Alcântara nos seus primórdios. [...]. Então eu acho esquisito, porque a festa conduz ao período lá da história da Europa, a discriminação e o preconceito. Ela realmente rege isso, no seu cortejo a gente percebe isso” (M.S., 52 anos, professora, em entrevista à autora).

A preparação de toda a comida é feita na casa de cada festeiro, em uma organizada linha de produção, para ser servida no dia em que a estátua representativa do Divino Espírito Santo visita a casa. Um considerável número de pessoas envolvidas na missão espalha-se pelas cozinhas externas, ocupando vários cantos do quintal (Figura 65).

⁴⁶ Fiéis que organizam banquetes em suas casas durante a Festa, em oferenda ao Divino Espírito Santo.

⁴⁷ Transcrição livre do depoimento de uma festeira na sede de Alcântara, por ocasião da observação participante, 2014.



1



2



3



4



5

Figura 64: Banquetes servidos nas casas dos festeiros: (1) doces, (2) crianças representando a nobreza, (3) quarto transformado em altar, e (4 e 5) mesas preparadas. Fotos da autora, 2014.



Figura 65: Comunidade envolvida na preparação do banquete nas cozinhas externas (2, 4 a 7) e no quintal (1 e 3), na casa de um dos festeiros da Festa do Divino Espírito Santo. Fotos da autora, 2014.

O batalhão, formado majoritariamente por mulheres, divide-se em tarefas (Figura 66) como matar as aves, escaldá-las, depená-las, cortá-las em pedaços, temperá-las, e por fim cozinha-las. Outro grupo se encarrega do tratamento da carne de porco especialmente abatido para o banquete: *“a gente tá fazendo pra um assado de forno, panela, stroganoff [...] Que amanhã é a festa dela, o dia mesmo dela. Aí tem que servir comida, doces, chocolate”*⁴⁸ Próximo ao forno a lenha reúnem-se as confeitadeiras (Figura 67 e Figura 68), que misturam e amassam manualmente os ingredientes dos bolos de tapioca e dos “doces de espécie”⁴⁹, para depois os moldar, assar e ensacar em pacotes com dez unidades, como instruiu uma delas: *“esses aqui já podem ensacar que estão frios”*⁵⁰.

As cozinhas externas transformam-se assim em palcos de uma representação coletiva, por onde entram e saem participantes e visitantes, quase como se de espaços de domínio públicos se tratassem:

“Há dois tipos principais de espaços nas nossas cidades: o construído, fechado e, em maior ou menor grau, privatizado [...]; e o aberto e de uso coletivo [...]. Entre estes dois pólos, que servem para armar as representações do urbano, se estabelecem relações de apropriação diferencial. O que se denomina “vida comunitária” é um conjunto de desempenhos suportados por “palcos”, por “cenários” que tenderão a ser identificados de acordo com o enquadramento em um dos dois modelos. As manifestações sócio-culturais características de um grupo e que servem para distingui-lo, em relação a quem é de fora e para seus próprios membros, sempre estarão referidas a conceitos de “abertura” de espaços. Irão se dar em locais públicos ou naqueles que, por força de um uso especial, passarão a ser vistos “como se fossem públicos” (Ferreira dos Santos & Vogel, 1985, p. 13).

⁴⁸ Transcrição livre do depoimento de uma participante da festa na sede de Alcântara, por ocasião da observação participante, 2014.

⁴⁹ Doces típicos da localidade, a base de coco e em formato de tartaruga, dito de influência açoriana.

⁵⁰ Transcrição livre do depoimento de uma confeitadeira da festa na sede de Alcântara, por ocasião da observação participante, 2014.



Figura 66: Preparação das carnes nas cozinhas externas (1, 7 e 8) e ao ar livre no quintal (2 a 6) da casa de um dos festeiros da Festa do Divino Espírito Santo. Fotos da autora, 2014.



1



2



3



4



5



6

Figura 67: Preparação dos doces nas cozinhas externas, na casa de um dos festeiros da Festa do Divino Espírito Santo (1 a 6). Fotos da autora, 2014.



Figura 68: Preparação de biscoitos de coco (2 a 6) próximo ao forno a lenha (1), na casa de um dos festeiros da Festa do Divino Espírito Santo. Fotos da autora, 2014.

5.3 No espaço comunitário, a casa de forno

Ao desembarcar no Brasil, os portugueses observaram que os indígenas tinham a farinha de mandioca ou “farinha de pau”⁵¹, como mantimento principal. No Tratado Descritivo do Brasil, Sousa (1938 [1587], p. 186) descreveu a mandioca como *“uma raiz da feição dos inhames e batatas”, com “a grandura conforme a bondade da terra, e a criação que tem”*. Era, portanto, o alimento *“de mais substância”*.

A forma de plantio da mandioca foi transmitida e mantida nas comunidades de Alcântara (Figura 69) com as técnicas indígenas registradas no período colonial, *“em covas redondas como melões muito bem cavadas”, nas quais se plantam “tres, quatros páusinhos da rama, de palmo cada um, e não entram pela terra mais que dous dedos, os quaes páus quebram à mão, ou os cortam com faca ao tempo que os plantam”*. A mandioca seria plantada *“em todo o anno não sendo no inverno”,* para que a raiz não apodrecesse nos lugares baixos. Além da raiz, a folha da planta também era aproveitada pelos indígenas, *“cozida em tempo de necessidade, com pimenta da terra”,* e processada *“no fogo, onde uma índia a meche em um meio cabaço, como quem faz confeitos, até que fica enxuta, e sem nenhuma humidade, e fica como cuscuz; mas mais branca”* (Sousa, 1938 [1587], pp. 186-188).

No início do século XIX, Luccock assistiu ao preparo da farinha em Pirassununga⁵², e fez as mesmas descrições dos primeiros viajantes:

“Uma vez raspada a casca, o restante moído até reduzir-se a polpa é introduzido num “tipiti”, espécie de cesta feita de “tacoara”. Sujeitam o instrumento a pressão e o líquido, que todos sabem ser altamente venenoso, coa através dêle. [...] Uma vêz que esse líquido venenoso cessa de porejar, coloca-se geralmente a polpa numa panela de cobre rasa com forte fogo, a-fim-de expulsar qualquer umidade remanescente (Luccock, 1951 [1820], p. 235).

⁵¹ Outra designação da farinha de mandioca, encontrada nas narrativas de viajantes europeus.

⁵² Município do estado de São Paulo.



Figura 69: Colheita da mandioca na comunidade Trajano (1 a 6). Fotos da autora, 2014.

Esta raiz passou a integrar a alimentação dos colonizadores tanto em caldos e sopas, quanto comida com queijo, exigindo *“pouco trabalho para substituir o pão”, e sendo “boa como castanha”*. Foi assim introduzida à mesa portuguesa *“cozida e assada”* (Mawe, 1944 [1812], p. 83).

À moda indígena, a farinha de mandioca era servida *“quando úmida, [...] em cabaças ou terrinas; quando seca, em cestas, sendo comida em pequenos pratos”* (Luccock, 1951 [1820], p. 82). Nas comunidades de Alcântara, a farinha permanece sendo a base da alimentação. Sua substituição pelo pão de trigo no desjejum era hábito preservado principalmente pelos anciãos, observado pelos historiadores desde a época colonial, fazendo alusão à farinha enquanto o “pão da terra”. Com a chegada do CLA e o comércio, o pão de trigo passou a substituir a farinha, como relatou uma moradora da agrovila Pepital:

“Às vezes eu chegava lá com um pão, bolo de tapioca, a gente ia lá levar um pedacinho pra ela e ela dizia: «- ah, minha filha, meu café eu gosto mesmo é com farinha, no pirãozinho, e camarão». Às vezes quando tinha camarão ela comia. Café com pirão e camarão. Assim que era a gente aqui em casa também, a gente cansou de comer assim, no café da manhã. (...) agora é que tem pão, que tem biscoito, essas coisas, mas antes o nosso café da manhã também era assim. Café, farinha e camarão ou então peixe frito que ficava da janta do dia anterior, era assim. Assim que a gente se alimentava antes” (E., 20 anos, em entrevista à autora).

Pouco mudou desde a forma original do processo indígena adaptado pelos portugueses com a utilização de mão de obra escrava (Figura 70) ao que se observa na atualidade na casa de forno das comunidades quilombolas, onde para além da farinha também se obtém o amido para beiju e outros derivados aproveitados dos resíduos da produção.

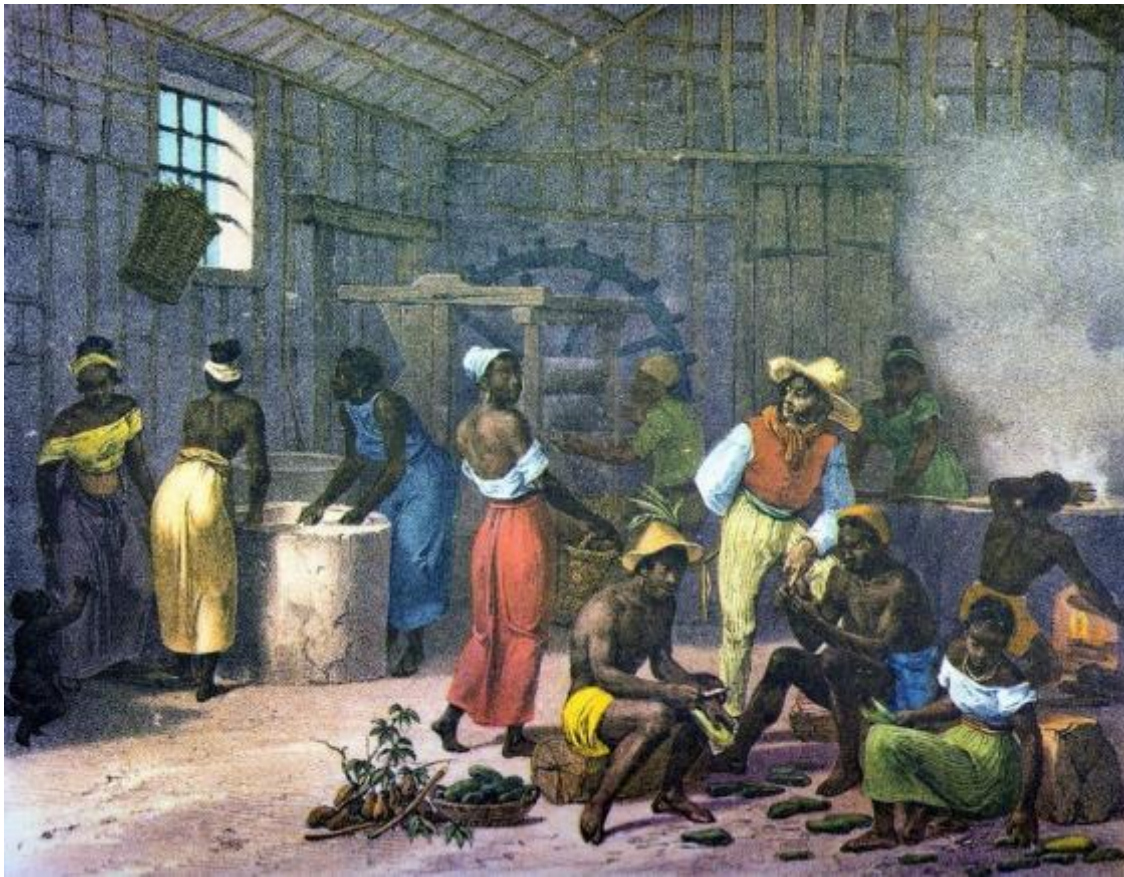


Figura 70: Preparação da raiz de mandioca no Brasil colonial. Fonte: Rugendas, 1835.

As instalações das casas de forno são construídas em taipa e cobertas com palha ou fibrocimento, e o chão é em terra batida, com exceção das agrovilas, onde há uma construção em alvenaria e máquinas que auxiliam no processo (Figura 71). Nas comunidades tradicionais, o processo continua totalmente artesanal, inclusive utilizando-se de técnicas e instrumentos feitos no local, como os tipitis e peneiras feitos a partir de fibras vegetais (Figura 72). Durante as farinhadas⁵³, o trabalho é revezado entre homens e mulheres, em um momento de cooperação e convívio, em que crianças e idosos também participam. Depois de pronta, a farinha é dividida entre as famílias envolvidas.

⁵³ Designação para as atividades de processamento da farinha e derivados.

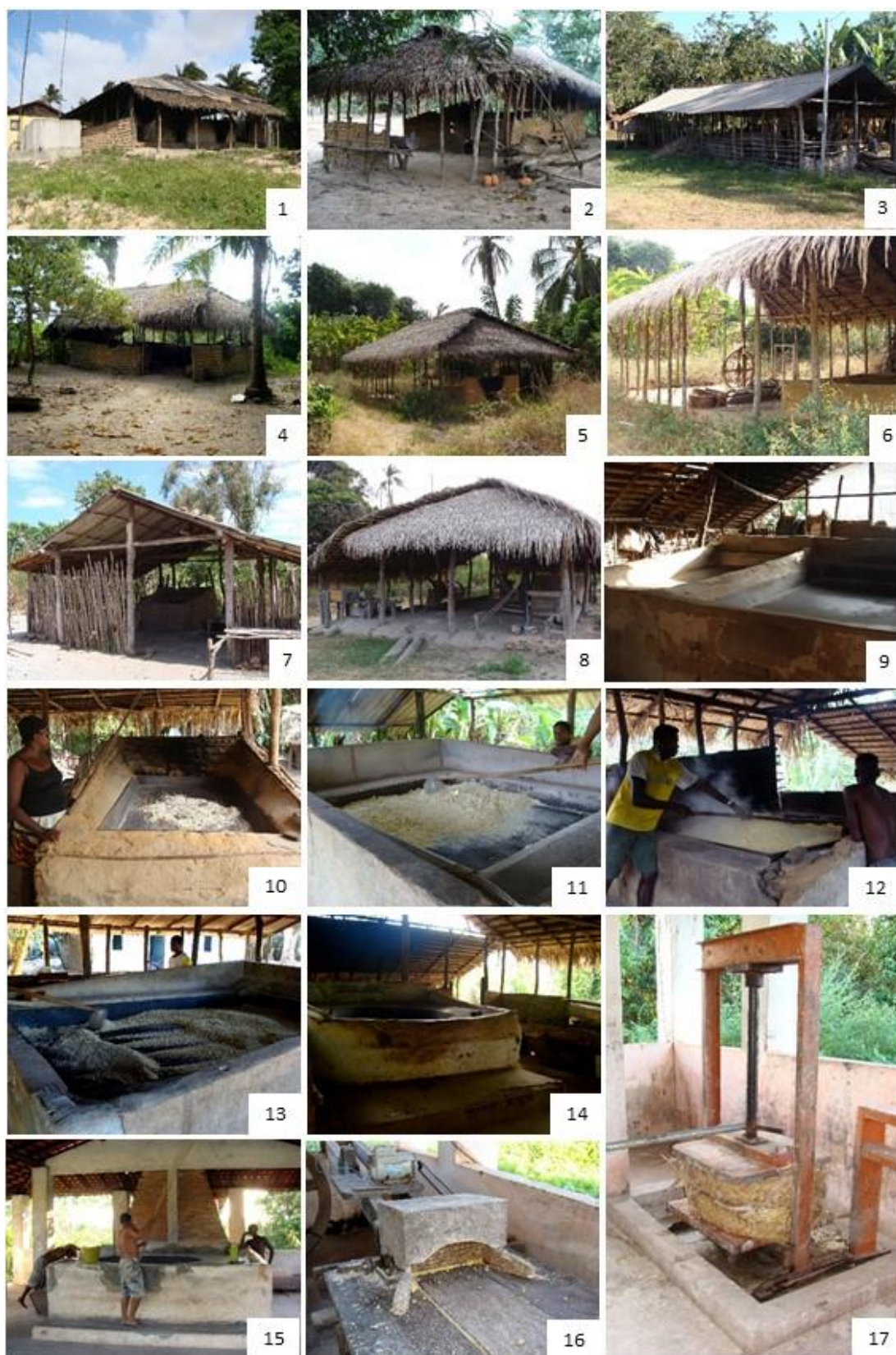


Figura 71: Casas de forno nas comunidades Mamuna (1), Samucangaua (2, 10 e 12), Itaperai (3 e 13), Manival (4 e 14), Baracatatiua (5 e 6), Centro Grande de Morros (7), Brito (8), Castelo (9), São Raimundo (11), e na agrovila Pepital (15 a 17). Fotos da autora, 2013.



Figura 72: Processos artesanais na fabricação da farinha: fermentação da mandioca no rio ou em tanques (1 a 3), tipitis confeccionados em São Raimundo (4 a 9) para a espremedura da massa (10), e peneiragem da massa (11 a 14) e da farinha assada (15). Fotos da autora, 2013.

5.4 Quintais

Os quintais das casas quilombolas são espaços de múltiplas funções. Neles estão instaladas as casas de banho e as fossas de dejetos, construídas em palha e separadas umas das outras. Também no quintal estão os jiraus de lavagem de louça. As roupas são levadas para serem lavadas nos rios, normalmente. Sem coleta de esgoto, escorre pelo chão do quintal a água residual do banho e das lavagens. Havia instalações sanitárias nos quintais das habitações em agrovilas, relativamente próximas às cozinhas, mas que ou foram demolidas ou estão abandonadas.

Nos quintais criam-se galinhas soltas, que costumam entrar no interior das habitações. Cofos artesanais pendurados em abrigos ou depósitos nos quintais servem de ninhos para as aves domésticas. Em algumas casas há porcos criados em chiqueiros. Árvores frutíferas tropicais como mangueiras, jaqueiras, cajueiros, cupuaçuzeiros, bacurizeiros, jambeiros-vermelho, goiabeiras, limeiros, pés de ata⁵⁴, etc. deixam o espaço sombreado e agradável, e em canteiros suspensos, feitos com caules de palmeiras, são cultivadas ervas como coentro, salsa e cebolinho.

Além de todos estes usos, os quintais configuram-se como um espaço culinário, onde as cozinhas externas abrigam uma variedade de fogões artesanais e utensílios tradicionais.

5.5 Elementos tradicionais das cozinhas quilombolas

Uma ilustração de uma casa simples no Brasil em 1835 (Figura 73), construída em taipa não revestida, representa alguns dos elementos tradicionais encontrados na atualidade nas casas quilombolas de Alcântara, como o trempe de pedras e o pote, para além das redes de dormir. O uso recorrente dos fogões artesanais e outros elementos é confrontado em diversos relatos e ilustrações do período colonial.

⁵⁴ Arbusto da espécie *Annona squamosa*.



Figura 73: *Pauvre famille dans sa Maison*. Fonte: Debret, 1835: 39.

5.5.1 TACURUBA

Para as preparações culinárias que demandam um maior tempo de cocção, recorre-se à solução mais econômica disponível enquanto combustível, a lenha. Para apoiar o caldeirão de alumínio, armam-se três pontos de apoio que chamam localmente *tacurubas* (Figura 74), a mesma nomenclatura utilizada pelos indígenas, possivelmente devido ao convívio com os tapuios que habitavam Alcântara no passado. As pedras basálticas naturais do Maranhão, robustas com cerca de 25 cm de diâmetro, são as mais utilizadas. Por vezes usam-se tijolos ou outro material resistente. No centro da armação, acende-se a fogueira.



Figura 74: *Tacurubas* para cozinhar nas comunidades, dispostos em suportes em barro sobre madeira (1 a 8) ou no chão (9 a 22). Fotos da autora, 2013 a 2014.

Encontradas em 60% das habitações pesquisadas (Gráfico 5), o *tacuruba* é utilizado principalmente para cozinhar feijão e arroz e para trabalhos mais pesados, como a produção do óleo de coco ou para depenar aves (Gráfico 6).

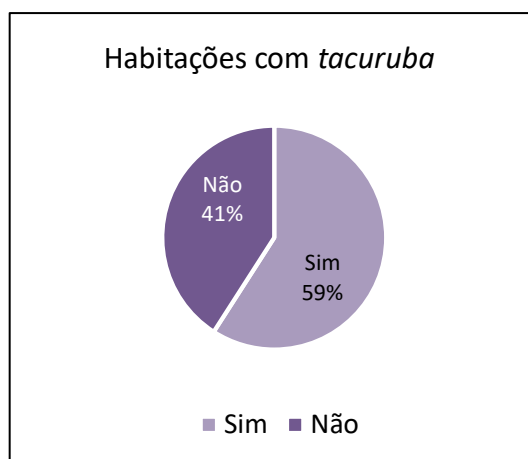


Gráfico 5: Porcentagem de habitações com *tacuruba*. Fonte: autora, 2017.

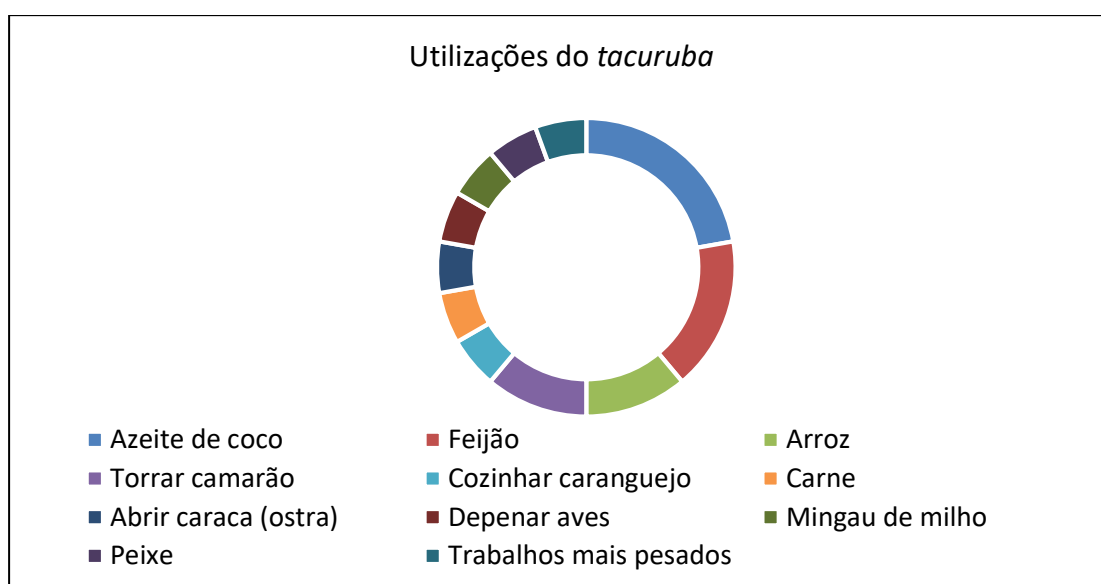


Gráfico 6: Relatos de utilizações do *tacuruba* nas habitações pesquisadas, proporcionalmente. Fonte: autora, 2017.

Uma senhora de maior idade relatou em entrevista que o *tacuruba* era a única forma de cozinhar antigamente, e que atualmente usa-o para cozinhar feijão e arroz em maior quantidade. Muitos relataram a utilização diária, e uma menor parte relatou utilizar entre uma a duas vezes, enquanto uma minoria faz uso em ocasião de festas ou em alternativa “quando acaba o carvão⁵⁵”. Mulheres negras cozinhando em caldeirões sobre pedras foram retratadas em ilustração do período colonial (Figura 75).

⁵⁵ Justificativa para a utilização do *tacuruba*, relatada por diversas pessoas durante aplicação do questionário.

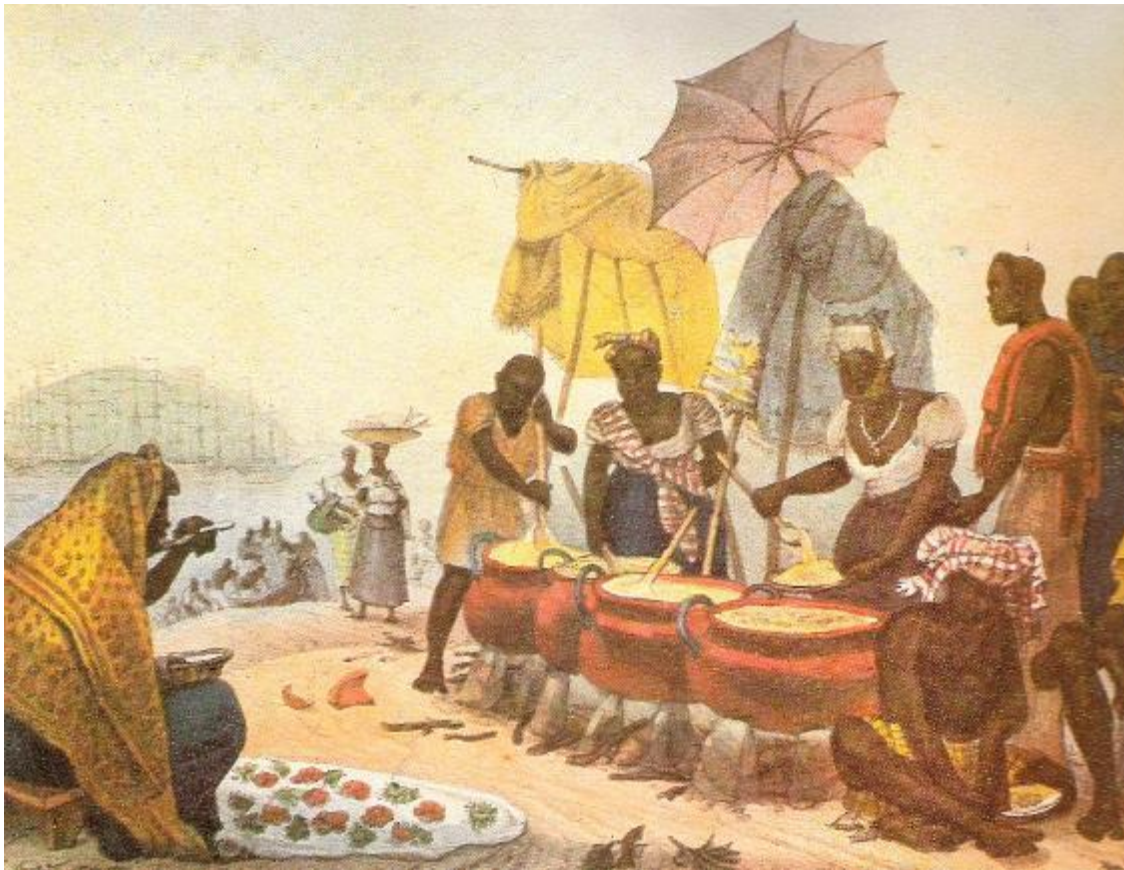


Figura 75: Negras cozinheiras, vendedoras de angu. [Litografia sobre papel]. Fonte: Debret, 1835.

A utilização de pedras para o apoio de panelas de barro, sem a utilização de grelhas ou trempes era comum não apenas nas “casas de famílias pobres” como já referido na narrativa de Debret, mas igualmente nas casas senhoriais luso-brasileiras do período colonial, como visto nas narrativas de Luccock (1951 [1820], p. 82).

5.5.2 CUIA

De instrumento musical à utensílio doméstico, a cuia ou cabaça, presente em 55% das casas pesquisadas (Gráfico 7), possui a versatilidade de servir como depósito para armazenar alimento, vasilha para retirar água do rio ou tanque, ou ainda como prato de refeições, especialmente entre os idosos, que perpetuam alguns costumes antigos (Figura 76).

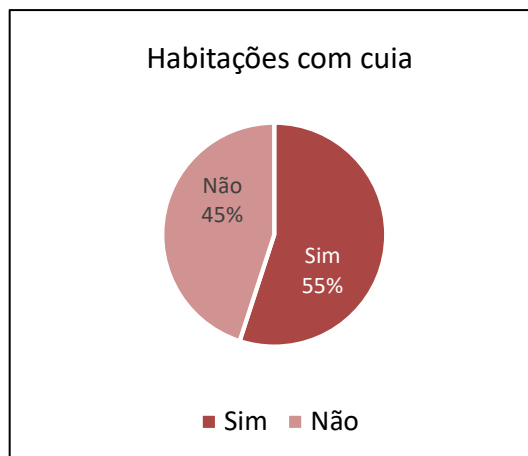


Gráfico 7: Porcentagem de habitações com cuia. Fonte: autora, 2017.

Relatos⁵⁶ de moradores da comunidade quilombola Trajano descrevem a importância desse utensílio na alimentação, ressaltando seu advento no passado, em que a cuia tanto servia como recipiente para guardar o peixe que secava ao sol, como panela para preparar o caldo e o pirão, e ainda como prato para servi-lo às crianças.

“Essas cuinhas aqui, isso aqui antigamente, assim como botava o caldo dentro do bicho, fazia o pirão, se comia dentro de uma cuia dessas. Às vezes tinha o prato, mas esse prato era guardado pra quando chegasse uma visita de fora, pra botar o comer pra esta visita. Os de casa comiam era aqui, ó [aponta para a cuia]. Eu comia aí, dentro dessa cuia, era bem limpinha. Naqueles anos 60” (S.D., lavrador, 70 anos).

“A cuia era usada para muitas coisas. Pras crianças, a gente fazia o escaldado de farinha seca com peixe assado lá no fogão, que se diza isca de menino. Então a gente tinha o cuidado de guardar aqui o peixe, botar no sol. [...]. Então se escalava, botava no sol, ficava sequinho, e uma hora dessas assim se fazia o escaldado. [...] A minha avó dizia: farinha era na cuia, porque dizia que era abençoada por Deus” (I., professora, 50 anos).

⁵⁶ Em entrevista realizada pela autora em 06/11/13.

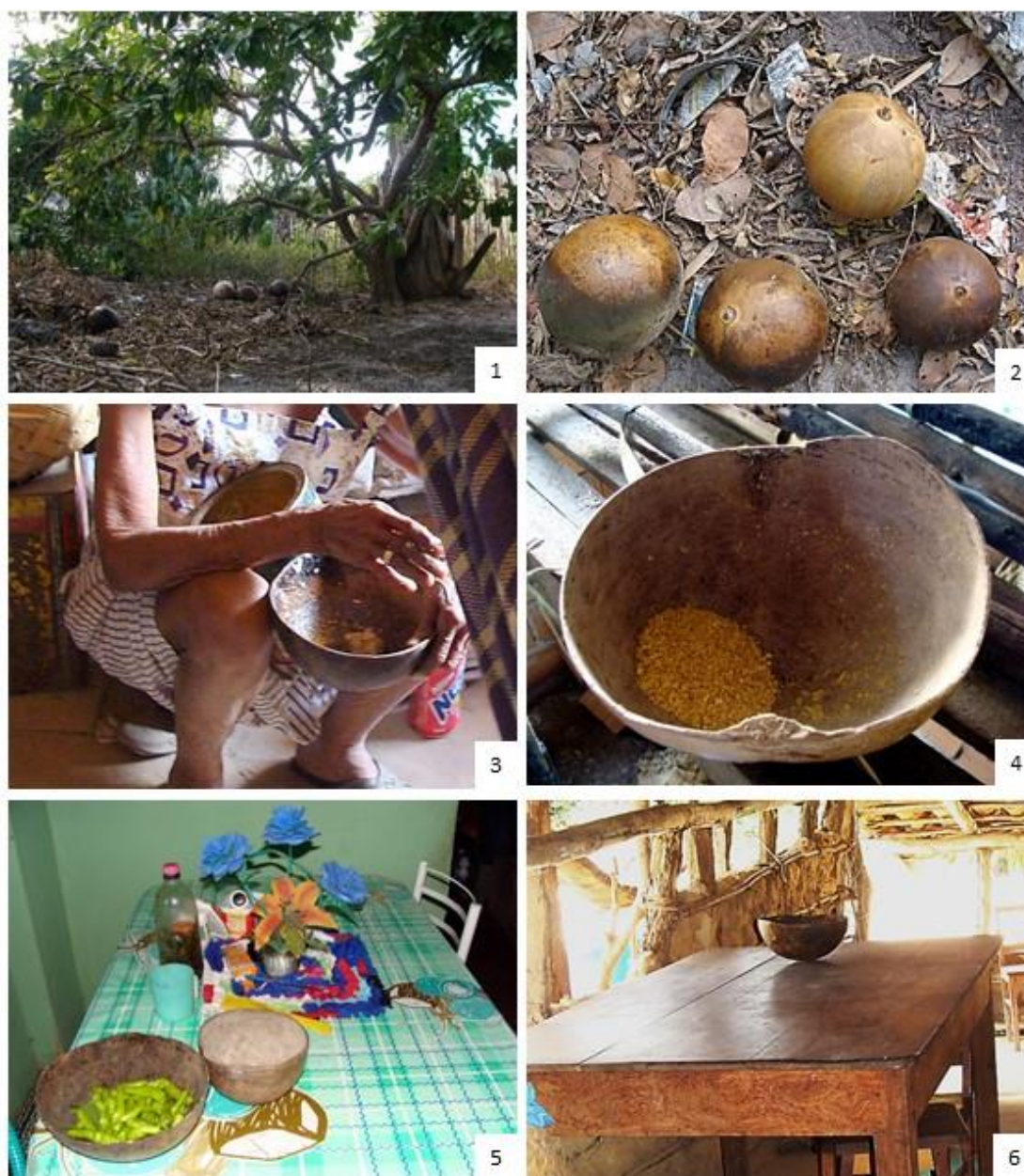


Figura 76: Cuieira ou cabaceira (1): a espécie *Crescentia cujete*, cujos frutos maduros (2) são utilizados como pratos (3) e recipientes (4 a 6) para armazenar alimentos e apanhar água. Fotos da autora, 2013 e 2014.

Outras entrevistadas também relataram o uso desse utensílio para “secar o peixe no «sal preso»”, temperá-lo ou fazer a vinha d’alho. A função de “tirar farinha do forno” também foi bastante lembrada, bem como “tirar água”, e preparar o “vinho de juçara⁵⁷”. Ainda antes da popularização dos utensílios plásticos nas comunidades, serviam-se da cuia como recipiente para transportar coisas:

⁵⁷ Semelhante ao açai.

“Na cuia você comia, botava farinha na mesa, tomava banho com a cuia. Pra lavar você tinha que ter a cuia. Então hoje o que as bacias fazem, o sistema de bacia, de plástico, toda essa função era da cuia. [...] A cuia e o alguidar eram o que o plástico resolve hoje. E o sistema de carregar água era nos potes ou na lata de querosene. A cuia a gente também fazia assim, abria aqui, fazia só uma rodinha e era um recipiente pra carregar qualquer coisa. Aí enfiava um cordão daqui pra cá, e se chamava de cuiambuca [...] que é a cuia feita uma abertura assim redonda, limpa e enfiada um cordão. Isso aí era um recipiente pra você carregar qualquer coisa de um lado pra outro” (I., professora, 50 anos).

Em 1587, viajantes europeus já relatavam esta mesma utilização da cuia como vasilha e gamela entres os nativos brasileiros, sendo estas *“as suas porcelanas”*:

“Chamam os índios gerumús às abóbras da quaresma [...]. As que em Portugal chamamos cabaços, chama o gentio pela sua lingua gerumuyê [...]. Estas abobras ou cabaços semeia o gentio para fazer d’ellas vasilhas para seu uso [...] curam-nas no fumo, de que fazem depois vasilhas para acarretarem agua quando caminham; [...] e costumam tambem cortar estes cabaços [...] pelo meio, e depois de curadas estas metades servem-lhes de gamelas, e outros despejos, e as metades dos pequenos servem-lhes de escudelas, e dão-lhes por dentro uma tinta preta, por fóra outra amarella, que se não tira nunca; e estas são as suas porcelanas” (Sousa, 1938 [1851], pp. 201-202).

Através da oralidade, a história e o conhecimento vão sendo transmitidos, sendo a cuia reconhecida como um utensílio *“de tempo antigo”* utilizado por índios e escravos.

“É coisa de tempo antigo. Do tempo dos escravos” (S.D., lavrador, 70 anos).

“Isso é coisa de índio. Os escravos chegaram aqui e tiveram que usar muitas coisas dos índios, né, e aí que passaram pra gente. Que aqui, como eu costume dizer, filha, todos nós somos descendentes de escravos. Que em Alcântara, tudo o que você possa imaginar, foi construído por escravos” (I., professora, 50 anos).

5.5.3 PILÃO

Indispensável para o processamento dos alimentos de coleta e cultivo, o pilão foi mencionado⁵⁸ em 1740 como símbolo representativo de um quilombo, descrito como *"toda habitação de negros fugidos, que passem de cinco, em parte despovoada, ainda que não tenham ranchos levantados e nem se achem pilões nele"*. Cerca de metade das habitações pesquisadas possui um pilão em madeira (Gráfico 8).

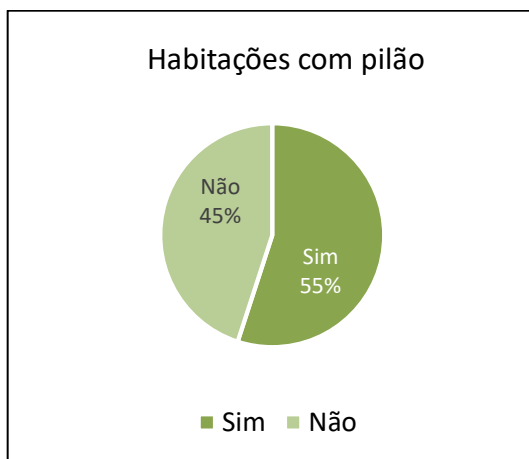


Gráfico 8: Porcentagem de habitações com pilão. Fonte: autora, 2017.

Estes utensílios são destinados principalmente ao descascamento do arroz ou à transformação do milho em farinha, a moagem do *urucum*⁵⁹ para retirada do corante.

“O corante a gente tira, bota no sol, aí depois que estiver bem seco a gente pega e refoga com o alho, o óleo no fogo, depois bota farinha seca dentro, aí deixa refogar bem. Depois deixa esfriar um pouco. Aí coloca no pilão e soca [...] aí a gente peneira no crivo” (R.S., moradora da comunidade Trajano, em entrevista à autora).

⁵⁸ Em carta do Conselho Ultramarino ao Rei de Portugal.

⁵⁹ Do termo *tupi uru'ku* (vermelho), é o fruto da espécie *Bixa orellana*.

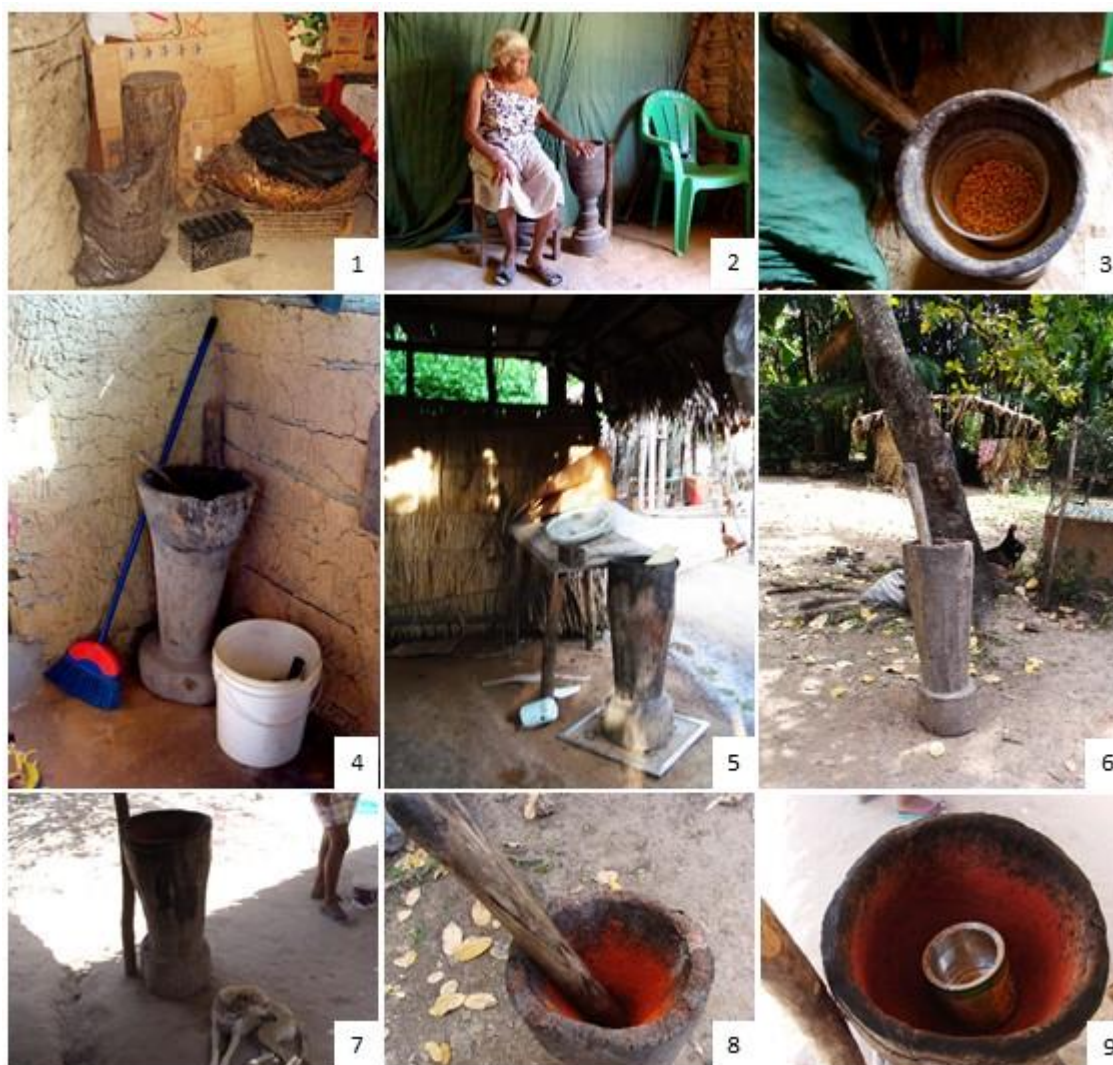


Figura 77: Pilão nas comunidades Peru (1), São Raimundo II (2 e 3), Mamuna (4), Castelo (5) e Itamatatiua (6 a 9). Fotos da autora, 2013-2014.

Nos questionários, relataram o uso do pilão para “*quebrar tucum*”⁶⁰, produzir ou “*socar carrapato*”⁶¹. Uma das atividades comunitárias em torno do pilão é a extração do óleo ou “azeite” de coco, “*vinho do coco e leite de coco*”, a partir do babaçu. A produção destes derivados começa com a coleta do coco babaçu, uma atividade extrativa de grande relevância entre as mulheres das comunidades rurais do interior do Maranhão, denominadas quebradeiras de coco. A quebra é realizada manualmente no chão (Figura

⁶⁰ Semente comestível da palmeira *Astrocaryum vulgare*, nativa da região amazônica, de polpa amarelo-avermelhada.

⁶¹ Semente da planta *Ricinus communis L.*, também conhecida como mamona, mamoneira, carrapateira e rícino, de onde se extrai um óleo para usos diversos.

78), separando-se as amêndoas e o mesocarpo⁶² para autoconsumo e comercialização⁶³. Após a quebra do coco, trabalha-se em sintonia para pisar as amêndoas do babaçu no pilão de madeira e cozinhar-las no *tacuruba* para extrair o óleo (Figura 79).



Figura 78: Dona Senhorinha Raimunda, aos 105 anos de idade e com deficiência visual, e seu filho Sr. Nhôzinho (*in memoriam*), fazem a quebra do coco babaçu (1 a 3) na comunidade São Raimundo II. Fotos da autora, 2013.

⁶² De onde se obtém uma farinha de alto valor nutricional.

⁶³ O óleo do coco babaçu produzido pelas “quebradeiras” no Maranhão tem obtido reconhecimento na indústria cosmética internacional, a exemplo de uma linha de produtos das lojas *The Body Shop*.



Figura 79: Etapas da extração do óleo de coco babaçu (1 a 8) na comunidade Mamuna.
Fotos: Cláudio Farias, 2014.

5.5.4 POTE

O armazenamento de água em potes foi uma herança portuguesa incorporada pelos indígenas brasileiros, como registrou Mawe ao observar a fabricação de “*louça de barro para cozinha, grandes jarros para água e uma variedade de outros utensílios*” pelos nativos. (Mawe, 1944 [1812], p. 79). Estes recipientes são comumente apoiados em forquilhas fincadas no chão (Figura 80), de forma semelhante às habitações nativas dos grupos manjacos e beafadas, na Guiné, registradas por De Meireles (1948, p. 295) e Moreira (1948, p. 378).

No Centro de Produção de Cerâmica⁶⁴ de Itamatatua, algumas mulheres da comunidade produzem destes potes em argila, encontrados em 33% das habitações estudadas (Gráfico 9), além de outros artefatos como painéis, vasos e objetos decorativos.

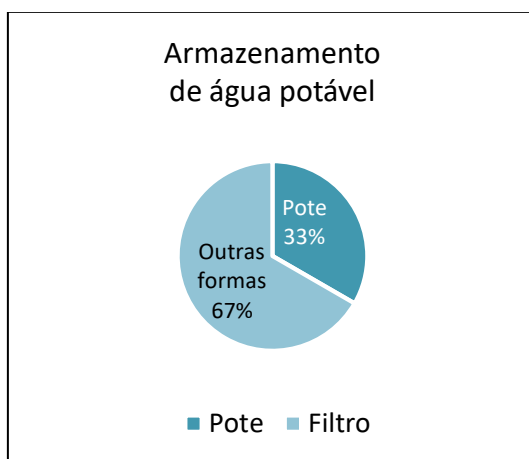


Gráfico 9: Formas de armazenamento da água potável. Fonte: autora, 2017.

⁶⁴ Implementado e apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SEBRAE.



Figura 80: Uso do pote e barro para armazenamento de água (1 a 4) e forquilhas fincadas no chão para suporte do pote e de outras formas de armazenamento (1 e 5). Fotos da autora, 2013 e 2014.

5.5.5 FOGÕES E FORNOS ARTESANAIS

O fogão artesanal, ou fogareiro, aparece como elemento recorrente em mais da metade das casas (Gráfico 10). Nas rústicas cozinhas externas são aproveitadas tábuas de madeira e sucatas de fogão a gás para formar a base de suporte do chamado “fogão de barro”. Sobre a base é moldada uma semiesfera em argila, com aberturas para a colocação do carvão e para apoiar a panela (Figura 81). Este fogão se diferencia do fogão caipira encontrado no interior rural das regiões mais a sul do Brasil. No momento da cocção a panela apoia-se nas bordas do orifício central ou no próprio carvão, ou ainda em uma chapa metálica perfurada, utilizada para tapar a “boca” do fogão. Um senhor artesão natural de Baracatatiua, que vive em São Luís, esporadicamente retorna às comunidades para confeccionar estas chapas, feitas a partir de sucatas de fogões a gás, para comercializá-las porta a porta.

Em menor porcentagem, em menos de um terço das casas (Gráfico 11), encontram-se os fornos a lenha, também moldados em barro de forma artesanal (Figura 82).

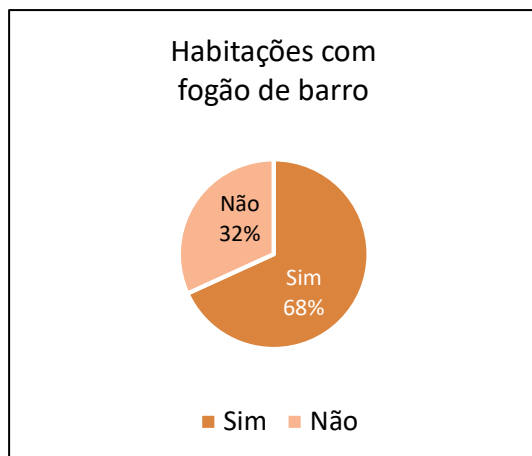


Gráfico 10: Porcentagem de habitações com fogão de barro. Fonte: autora, 2017.



Gráfico 11: Porcentagem de habitações com forno à lenha. Fonte: autora, 2017.



Figura 81: Fogões artesanais sobre suporte em madeira (1 a 15) e sobre sucatas de fogão ou lata (16 a 23). Fotos da autora, 2013 a 2014.

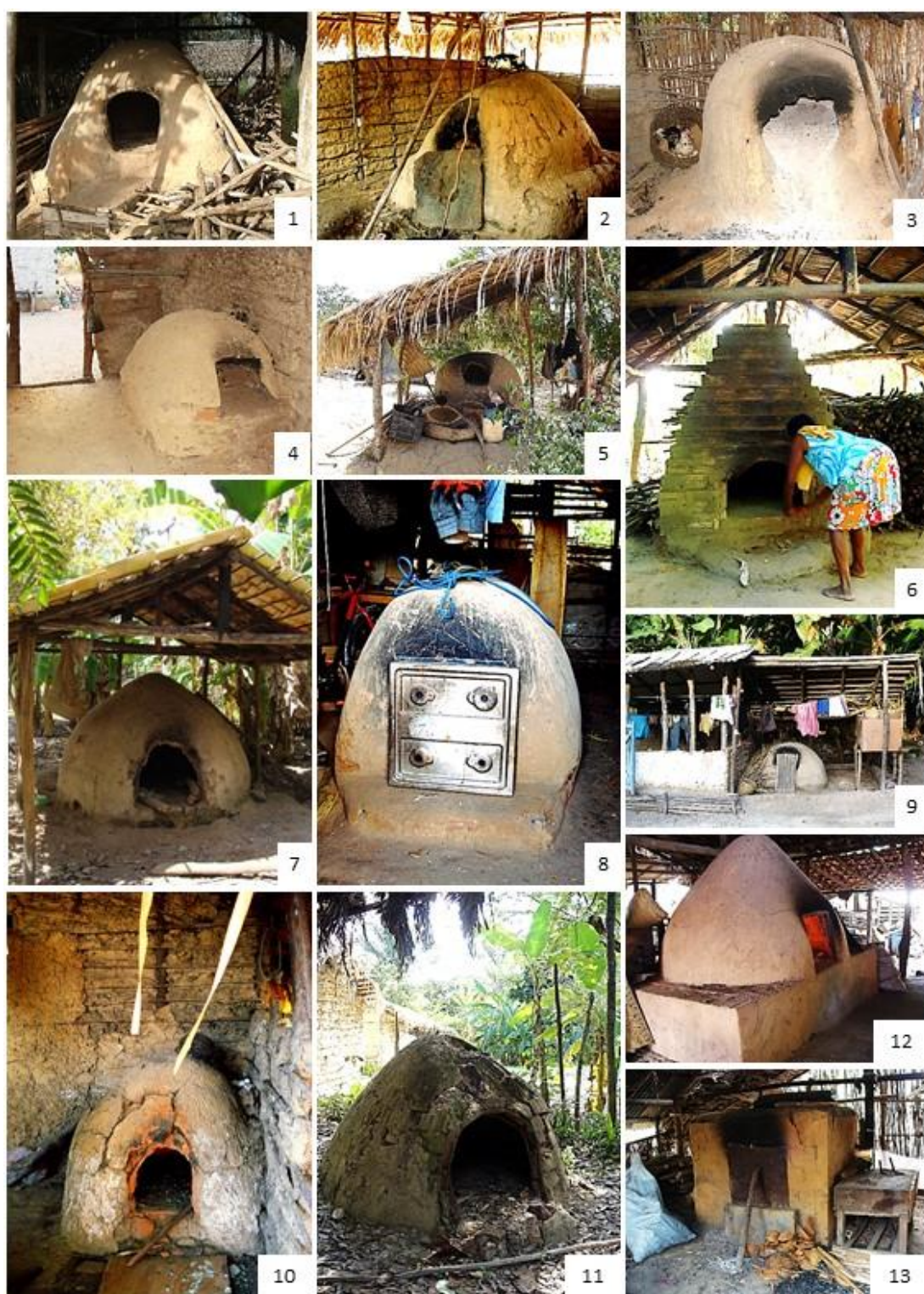


Figura 82: Fornos a lenha moldados em barro, nas comunidades Castelo (1), Manival (2, 6, 8 e 10), Centro Grande de Morros⁶⁵ (3 e 4), Mamuna (5), Itamatatiua (7), agrovila Peru, São Raimundo II (11), São João de Cortes (13) e no centro de Alcântara (12). Fotos da autora, 2013.

⁶⁵ Comunidade quilombola visitada pela autora no município de Morros, Maranhão.

Embora não seja um elemento recorrente em todas as casas, a utilização do forno é compartilhada entre os membros da comunidade. O uso compartilhado ocorre nos dias comuns, quando há alguma preparação de assados: *“uso o da minha vizinha e comadre, para assar carnes”*. Mas são nos dias festivos, quando se produzem bolos e doces regionais em maior quantidade (Gráfico 12), que se observa um uso intensivo por grupos de mulheres ocupando os quintais que abrigam estes fornos.

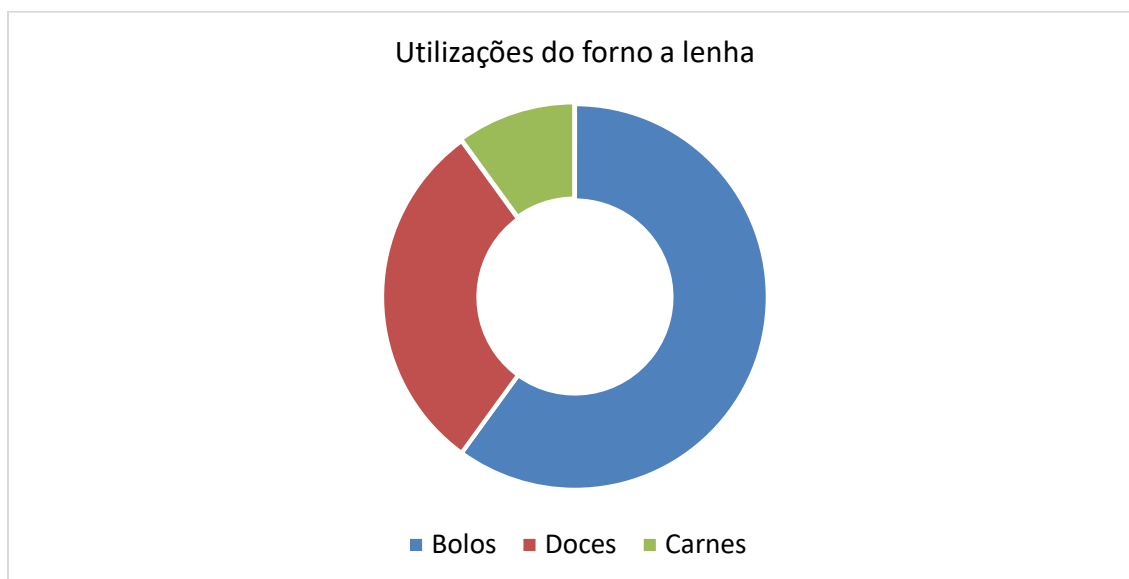


Gráfico 12: Utilizações do forno a lenha nas habitações pesquisadas, proporcionalmente.
Fonte: autora, 2017.

6 CONSIDERAÇÕES SOBRE OS ESPAÇOS CULINÁRIOS EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS DE ALCÂNTARA

6.1 Desuso de elementos tradicionais

Questões atuais como a implantação do CLA em Alcântara, a implementação da rodovia, e os subsídios advindos de programas sociais como o Bolsa Família, trouxeram mudanças que alteraram o modo de vida não apenas para a população relocada para as agrovilas, mas nas comunidades quilombolas de um modo geral. A expansão do comércio e consequente introdução de utensílios plásticos, provocou a substituição de utensílios tradicionais já que, como relatou um morador, *“primeiro não tinha esses materiais que têm agora⁶⁶”*. Anteriormente, transportava-se o peixe na folha de bananeira, e as carnes se amarravam em uma envira, uma tira de cipó. Nos cofos de palha, guardavam-se o que hoje se guarda em sacolas plásticas. Sem padarias instaladas nas redondezas, o café da manhã era servido com a farinha de mandioca, antes da *“chegada da era espacial”*.

“Eu nasci nesse lugar e vi a coisa mudar com a chegada da era espacial [...]. Então foi também que mudou o sistema de comércio. Que todo mundo veio pra cá botar comércio, e trouxe plástico, trouxe pão, trouxe tudo. Porque antes a gente vivia mesmo bem rudimentar, só com cuia, com alguidar, com pote, com lata. Os baldes já vieram dessa era de 80 pra cá, que derramou o plástico aqui, bacia, sacola, tudo. A farinha amarrada na toalha, botava uma cuia de farinha, era uma trouxa de farinha que se dava pra pessoa. O peixe era na folha. A carne você ia no açougue, você trazia amarrada numa envira. Então se comprava tudo no cofo ou na envira. Aí de lá pra cá, dessa década de 80, que Alcântara mudou e vieram outros conhecimentos” (I., professora, 50 anos).

⁶⁶ S.D., lavrador, 70 anos

O fogão artesanal, que era o convencional anteriormente, passou a ser considerado rudimentar: *“dantes, o pessoal só cozinhava na lenha e no carvão, as pessoas daqui. [...] mas é porque a tecnologia vai avançando, ninguém quer mais ficar usando barro, nem saber de carvão e de lenha, todo mundo quer é no gás”*⁶⁷.

6.2 As cozinhas nas agrovilas

A cozinha do projeto original para habitação nas agrovilas (Figura 83), para onde foram remanejadas comunidades inteiras para a implantação do CLA na década de 1980, possuía uma parede a meia altura, que a deixava exposta para o quintal. Verificou-se em todas as casas visitadas a total vedação desta meia parede original, isolando a área anteriormente exposta no intuito de proteger os eletrodomésticos contra assaltos: *“a parede só era até aqui. Aí eu fiz aqui. Porque a casa é toda devassa, né? [...] até porque não tem como a gente ficar sem essa parede, porque é uma proteção pra gente. Porque às vezes a gente bota geladeira, fogão, essas coisas”*⁶⁸.

Estas cozinhas vieram equipadas com um fogão à lenha metálico em tonalidades pastéis, com tubulação de extração do fumo. Naquele momento, não haveria a necessidade de se utilizar o antigo fogão artesanal a carvão que os moradores possuíam nas casas antigas. Estes voltaram a ser construídos posteriormente, quando a tubulação do fogão moderno quebrou: *“a gente botava a lenha e a fumaça saía por fora, pra dentro de casa não. Aí o cano esbandalhou. Aí eu fiz uma boca e cozinheiro com carvão”*⁶⁹. Mesmo neste contexto das agrovilas, onde cada família recebeu uma casa com ampla cozinha interna, veem-se remodelações com ampliação do espaço interno desta (Figura 85), mas ainda assim, continua-se a cozinhar do lado de fora da casa com os modos tradicionais (Figura 86).

⁶⁷ Transcrição livre do depoimento de uma jovem, moradora da agrovila Pepital, por ocasião da observação participante, 2014.

⁶⁸ Transcrição livre do depoimento de uma moradora da agrovila Pepital, por ocasião da observação participante, 2014.

⁶⁹ Idem.



Figura 83: Habitação padrão para as agrovilas. Fachada (1), sala (2), instalação sanitária (3), quarto (4) e cozinha (5), onde se fechou a meia-parede original. Fotos da autora, 2014.



Figura 84: Fogões a lenha originais das agrovilas, alguns sucateados (2 e 5) e outros reaproveitados como base para o fogão a carvão (1 e 3) e *tacuruba* (5). Fotos da autora, 2014.

14,8



Figura 85: Cozinha interna de uma casa na agrovila Peru. Fotos da autora, 2014.



Figura 86: Cozinha externa da mesma casa na agrovila Peru. Fotos da autora, 2014.

6.3 Permanência das cozinhas externas

Pelos relatos, entende-se que as cozinhas externas permanecem principalmente pela necessidade de se ter um espaço adequado à cocção com lenha e carvão (Figura 87), embora nas casas mais simples se encontrem fogões artesanais no espaço interno da casa (Figura 88). Com o carvão, recorre-se a um combustível gratuito: *“E o carvão a gente não compra, a gente faz. E o gás a gente compra. E a lenha também a gente não compra, né?”*⁷⁰. A produção artesanal destes fogões também traz economia, já que, como referido, os modelos mais recorrentes são em barro sobre suporte de madeira ou sucatas de fogões a gás reaproveitadas como base de apoio: *“Que às vezes o fogão tá velho, né, não presta mais pra gente cozinhar com gás, aí a gente abre ele por cima, tira a tampa de cima e agora a gente bota o barro, bota a grelha por cima”*⁷¹. Outros objetos reutilizados como suporte também foram observados na pesquisa de campo: *“Eu tenho [fogão a carvão], só que é numa lata”*⁷².

Além disso, acreditam que *“o fogão de carvão é mais rápido que o fogão a gás. Que cozinha mais rápido, cozinha”*⁷³. Por esta razão, as cozinhas internas são mais utilizadas em preparações rápidas como *“passar café”* ou *“cozinhar um peixe”* no caldo, recorrendo-se aos espaços externos para cocções lentas e trabalhos mais *“sujos”*: *“os meninos quando vão botar juçara de molho, matar galinha, aí eles usam lá na varanda da casa do meu irmão, eles fazem um fogão e botam lá”*⁷⁴.

⁷⁰ Transcrição livre do depoimento de uma moradora da comunidade Itamatatiua, por ocasião da observação participante, 2014.

⁷¹ Transcrição livre do depoimento de uma moradora da comunidade Mamuna, por ocasião da observação participante, 2014.

⁷² Transcrição livre do depoimento de uma moradora da comunidade Samucangaua, por ocasião da observação participante, 2014.

⁷³ Transcrição livre do depoimento de uma moradora da comunidade Itamatatiua, por ocasião da observação participante, 2014.

⁷⁴ Transcrição livre do depoimento de uma moradora da comunidade São Raimundo II, por ocasião da observação participante, 2013.



Figura 87: Cozinhas externa e interna em uma casa em Mamuna. Fotos da autora, 2014

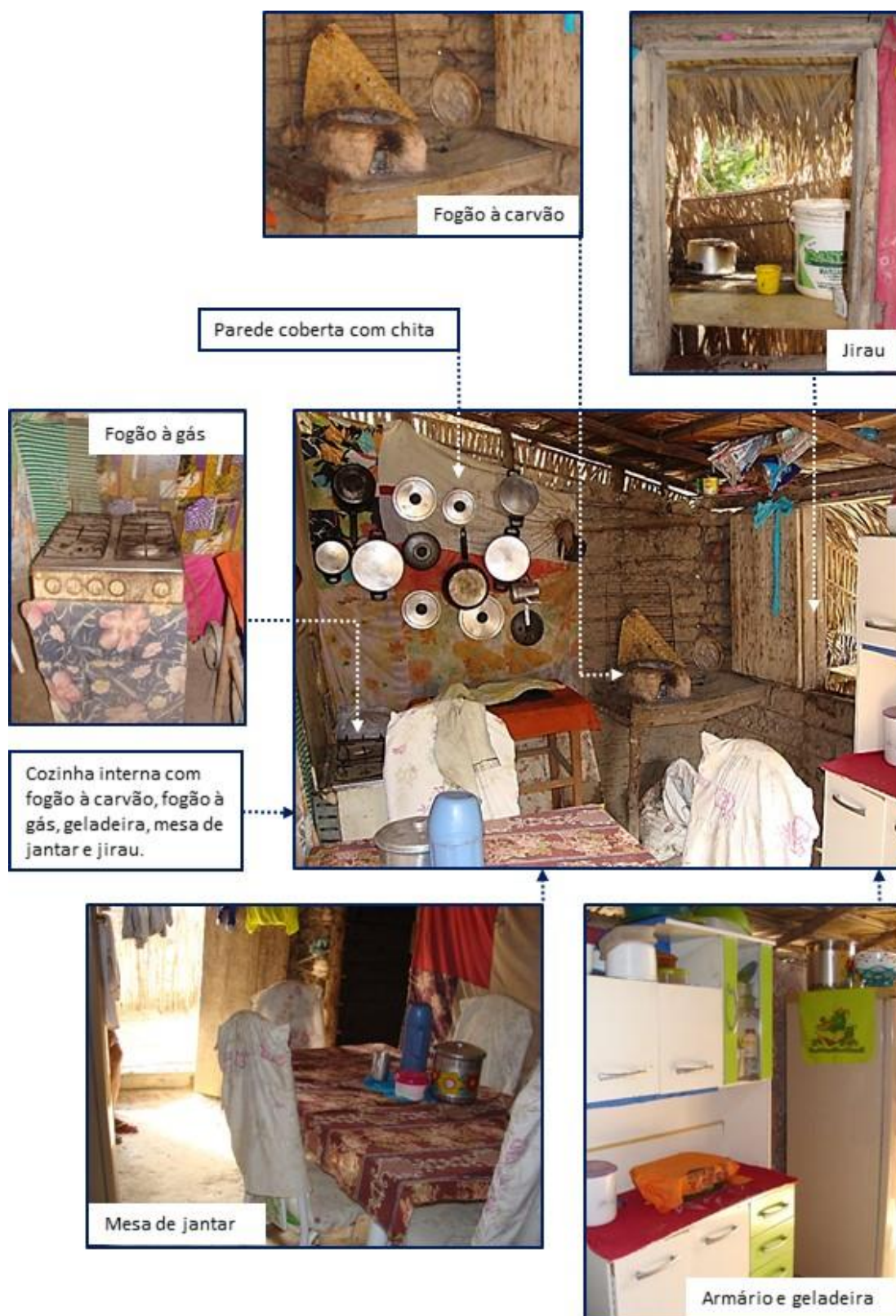


Figura 88: Cozinha de uma casa em São Raimundo. Fotos da autora, 2013.

Foi relatado por alguns moradores que a comida preparada na forma tradicional, utilizando-se a lenha ou o carvão, seria mais saborosa. No *tacuruba*, por exemplo, que utilizam para torrar o coco, “*depenar uma galinha*”, e cozinhar, consideram que “*fica mais gostoso que o do gás. E eles falam que é mesmo, que recende mais. [...] se a gente joga uma panela no fogo, se alguém passa aí [à porta] já tá recendendo, [e dizem] «ê, tá cozinhando, hein?»*”⁷⁵.

Para além de evitar o fumo, outra importante função das cozinhas externas é evitar a sujeira no interior da casa: “*Tem dia que termina o gás e tem carvão e eu cozinho tudo. [...] Pra assar peixe, fritar também, que eu não gosto muito de sujar o meu, fica dando trabalho de lavar, aí eu frito aqui*”⁷⁶.

Enquanto trabalhava ao lado de sua cozinha externa no quintal cortando caules de mandioca para alimentar os porcos, uma moradora da agrovila Peru relatou à autora, que há cozinhas “*do lado de fora, do lado de dentro*”. Que vê as alterações nas cozinhas das casas de sua comunidade como uma necessidade por mais espaço, suprida quando há condições financeiras para isso: “*por causa de banheiro dentro de casa, ter mais um quarto para guardar as coisas. [...] tem outros que fizeram terraço e aí vai só aumentando, quem tem condição vai só aumentando, aí quem não tem, como a minha, vai ficando assim*”.

⁷⁵ Transcrição livre do depoimento de uma senhora, moradora da comunidade Itamatatua, por ocasião da observação participante, 2014.

⁷⁶ Transcrição livre do depoimento de uma senhora, moradora da comunidade Mamuna, por ocasião da observação participante, 2014.

6.4 Análise da articulação dos espaços culinários

A partir da ferramenta de análise dos grafos, procedeu-se a uma análise comparativa entre os espaços culinários das habitações quilombolas estudadas. Os resultados demonstraram a ocorrência de padrões, ou conjunto de variáveis semelhantes, na articulação de tais espaços com os demais espaços da casa. Foram analisadas separadamente as casas autoconstruídas em comunidades tradicionais, que apresentaram os padrões numerados de 1 a 5; e as casas das agrovilas, apresentadas nos padrões de 6 a 9.

No Padrão 1 (Tabela 9), há cinco habitações⁷⁷ com grafos setoriais idênticos, onde as cozinhas apresentam articulação anelada, isto é, formam “anéis” de circulação com o quintal e os setores social e privativo, e possuem acesso direto a dormitórios. As cozinhas externas localizam-se nos quintais, sem articulação direta com a cozinha interna. As três habitações⁷⁸ do Padrão 2 (Tabela 10) têm os mesmos grafos setoriais, onde as cozinhas apresentam articulação anelada com os setores social e privativo, com acesso direto a dormitórios. Diferentemente do padrão 1, as cozinhas externas são contíguas às cozinhas internas e dão acesso ao quintal.

Os Padrões 3 e 4 (Tabela 11) agrupam as únicas quatro habitações em que as cozinhas internas não possuem ligação direta a pelo menos um dos dormitórios. São casas que possuem uma distribuição mais próxima do modo como estão divididas as casas urbanas. Duas delas possuem corredores de circulação, e outras duas têm a sala enquanto espaço a partir do qual se acedem os setores privativo e de serviço. Nas casas⁷⁹ do Padrão 3, as cozinhas externas são acessadas pelo quintal, sem ligação com o interior da casa, enquanto nas casas⁸⁰ do Padrão 4, as cozinhas externas e internas estão conectadas. Em ambos os padrões, a articulação da cozinha com os demais espaços internos é do tipo ramificada, isto é, a partir de um espaço é possível passar para dois ou mais espaços, segundo a definição de Ramos (2006, p. 65).

⁷⁷ Referentes às Fichas de números 01, 11, 15, 18 e 22.

⁷⁸ Referentes às Fichas de números 02, 08 e 12.

⁷⁹ Referentes às Fichas de números 14 e 23.

⁸⁰ Referentes às Fichas de números 10 e 19.

Nas três habitações⁸¹ que compõem o Padrão 5 (Tabela 12), a cozinha funciona como o espaço estruturador, de articulação anelada com os demais setores, com a particularidade de ser o único acesso aos dormitórios. Curiosamente, em duas destas habitações vive apenas um idoso, e há um único dormitório.

O Padrão 6 (Tabela 13) agrupa duas habitações⁸² em agrovilas que praticamente mantiveram o projeto original, sem modificações no ambiente interno, nem introdução de cozinhas externas. A vedação total da meia parede original que separava a cozinha do quintal foi a única modificação introduzida, o que ocorreu também em todas as outras habitações estudadas. A cozinha possui articulação em tronco com o setor social, com acesso também ao quintal. O Padrão 7 é formado por duas casas que não alteraram a distribuição interna do projeto original, mas acrescentaram cozinhas externas em articulação com as cozinhas.

No Padrão 8 (Tabela 14) estão quatro habitações⁸³ em agrovilas sem ampliação da área interna, e com cozinhas externas de acesso exclusivamente pelo quintal. Duas destas casas reduziram o espaço da cozinha para criar um depósito, enquanto outra manteve a cozinha do mesmo tamanho original, o que resultou em uma articulação em tronco da cozinha com os demais setores.

A articulação anelada ocorre nas cinco casas⁸⁴ do Padrão 9 (Tabela 15), devido à conexão entre a cozinha e os setores social e privativo, resultando em um anel de articulação. Foram acrescentadas cozinhas externas nos quintais. Na casa da Ficha 26, houve redução da área da cozinha, dividindo o espaço com a criação de um quarto extra, sem alteração na área interna total. Nos demais casos, houve ampliação do espaço interno, mas enquanto as casas das Fichas 05, 24 e 30 aumentaram a área da cozinha, a casa da Ficha 29 ampliou outros espaços e reduziu a área cozinha interna.

Um fator comum em 11 casas, classificadas nos padrões 1, 2 e 5, o que corresponde a 64% das habitações autoconstruídas deste estudo, é a forma de articulação entre

⁸¹ Referentes às Fichas de números 03, 04 e 09.

⁸² Referentes a Ficha de número 31 e a uma habitação visitada que manteve o projeto original, mas que se encontrava sem habitantes, motivo pelo qual não se preencheu ficha numerada.

⁸³ Referentes às Fichas de números 06, 07, 26 e 27.

⁸⁴ Referentes às Fichas de números 05, 24 e 30.

cozinhas e dormitórios. Nas casas que possuem múltiplos dormitórios, pelo menos um deles está articulado à cozinha, e nas que possuem apenas um dormitório, estes estão sempre ligados à cozinha, demonstrando que, além de um mero setor de serviço, o espaço culinário está estreitamente vinculado à zona íntima do lar.

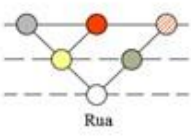

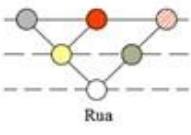
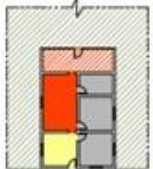
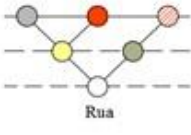
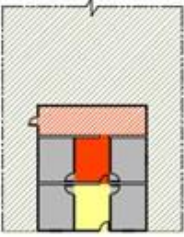
Tabela 9: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrão 1. Fonte: autora, 2017.

PADRÃO 1 – acesso a dormitórios a partir da cozinha; cozinha externa no quintal; grafos setoriais idênticos			
Acesso à cozinha a partir da rua	Acesso à cozinha externa a partir da rua	Articulação da cozinha com os demais espaços internos	
Pela sala e pelo quintal	Pelo quintal, sem conexão direta com a cozinha interna	Anelada, articulada a todos os setores, com acesso direto a dormitórios	
Nº da ficha	Grafo setorial	Planta baixa com setores funcionais	Observações
01			-
11			-
15			-
18			-
22			-

LEGENDA

○ Rua ● Quintal ● Serviço ● Social ● Privativo ● Cozinha externa

Tabela 10: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrão 2. Fonte: autora, 2017.

PADRÃO 2 – acesso a dormitórios a partir da cozinha; cozinha externa ligada à casa; grafos setoriais idênticos			
Acesso à cozinha a partir da rua	Acesso à cozinha externa a partir da rua	Articulação da cozinha com os demais espaços internos	
Pela sala e pela cozinha externa	Pelo quintal e pela cozinha interna	Anelada, articulada a todos os setores, com acesso direto a dormitórios	
Nº da ficha	Grafo setorial	Planta baixa com setores funcionais	Observações
02			-
08			-
12			-

LEGENDA

○ Rua ● Quintal ● Serviço ● Social ● Privativo ● Cozinha externa

Tabela 11: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrões 3 e 4. Fonte: autora, 2017.

PADRÃO 3 – cozinha sem acesso a dormitórios; cozinha externa no quintal			
Acesso à cozinha a partir da rua	Acesso à cozinha externa a partir da rua	Articulação da cozinha com os demais espaços internos	
Pela sala e pelo quintal	Pelo quintal, sem conexão direta com a cozinha interna	Ramificada, articulada ao setor social	
Nº da ficha	Grafo setorial	Planta baixa com setores funcionais	Observações
14			Habitação possui um programa ligeiramente mais complexo que as demais, com varanda e corredor de circulação
23			Habitação recém-construída, em alvenaria (ano não informado)
LEGENDA ○ Rua ● Quintal ● Serviço ● Social ● Privativo ● Cozinha externa			
PADRÃO 4 – cozinha sem acesso a dormitórios; cozinha externa ligada à casa			
Acesso à cozinha a partir da rua	Acesso à cozinha externa a partir da rua	Articulação da cozinha com os demais espaços internos	
Pela sala e pela cozinha externa	Pelo quintal e pela cozinha interna	Ramificada, articulada ao setor social, sem acesso a dormitórios	
Nº da ficha	Grafo setorial	Planta baixa com setores funcionais	Observações
10			-
19			A parte do setor privativo conectada à cozinha diz respeito ao corredor de acesso às casas de banho

Tabela 12: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrão 5 e habitações “fora de padrão”, com articulações singulares. Fonte: autora, 2017.

PADRÃO 5 – acesso a dormitórios somente pela cozinha; cozinha enquanto espaço estruturador			
Acesso à cozinha a partir da rua	Acesso à cozinha externa a partir da rua	Articulação da cozinha com os demais espaços internos	
Pela sala e pelo quintal nas casas das fichas 04 e 09; pela sala e pela cozinha externa, na casa da ficha 03	Pelo quintal, em todos os casos	Anelada, articulada a todos os setores, único acesso a dormitórios	
Nº da ficha	Grafo setorial	Planta baixa com setores funcionais	Observações
03			Casa de uma idosa que vive só
04			-
09			Casa de uma idosa que vive só
HABITAÇÕES FORA DE PADRÃO (ARTICULAÇÕES SINGULARES)			
17			Casa de um idoso que vive só, e não tem cozinha internamente
21			Casa de uma idosa centenária, cuja cozinha interna abriga os fogões à gás e à carvão, além do trempe

LEGENDA

○ Rua

● Quintal

● Serviço

● Social

● Privativo

● Cozinha externa

Tabela 13: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrões 6 e 7. Fonte: autora, 2017.

PADRÃO 6 – habitação em agrovila sem ampliação do espaço interno e sem cozinha externa			
Acesso à cozinha a partir da rua	Cozinha externa		Articulação da cozinha com os demais espaços internos
Pela sala e Pelo quintal	Não possui		Articulação em tronco com o setor social (sala)
Nº da ficha	Grafo setorial	Planta baixa com setores funcionais	Observações
Projeto original (sem fichamento)			-
31			-
PADRÃO 7 – habitação em agrovila sem ampliação do espaço interno; cozinha articulada com a cozinha externa			
Acesso à cozinha a partir da rua	Acesso à cozinha externa a partir da rua		Articulação da cozinha com os demais espaços internos
Pela sala e pela cozinha externa	Pelo quintal		Articulação em tronco com o setor social (sala)
Nº da ficha	Grafo setorial	Planta baixa com setores funcionais	Observações
25			-
28			-

LEGENDA

○ Rua ● Quintal ● Serviço ● Social ● Privativo ● Cozinha externa

Tabela 14: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrão 8. Fonte: autora, 2017.

PADRÃO 8 – habitação em agrovila sem ampliação do espaço interno; cozinha externa no quintal			
Acesso à cozinha a partir da rua	Acesso à cozinha externa a partir da rua	Articulação da cozinha com os demais espaços internos	
Pela sala e Pelo quintal	Pelo quintal	Articulação em tronco com nas casas das fichas 06, 07 e 27; articulação anelada na casa da ficha 26	
Nº da ficha	Grafo setorial	Planta baixa com setores funcionais	Observações
06			-
07			-
27			-

LEGENDA

○ Rua ● Quintal ● Serviço ● Social ● Privativo ● Cozinha externa

Tabela 15: Análise da articulação dos espaços culinários - Padrão 9. Fonte: autora, 2017.

PADRÃO 9 – habitação em agrovila com cozinha conectada a dormitórios; acréscimo de cozinha externa no quintal, desarticulada com a cozinha interna.			
Acesso à cozinha a partir da rua	Acesso à cozinha externa a partir da rua	Articulação da cozinha com os demais espaços internos	
Pela sala e Pelo quintal	Pelo quintal	Anelada, articulada a todos os setores, com acesso direto a dormitórios	
Nº da ficha	Grafo setorial	Planta baixa com setores funcionais	Observações
05			-
24			-
30			-
26			-
29			-

LEGENDA

○ Rua ● Quintal ● Serviço ● Social ● Privativo ● Cozinha externa

6.5 Disposição das cozinhas, equipamentos e usos

Constatou-se pelo levantamento arquitetônico, que apenas duas cozinhas dentre as habitações pesquisadas, ambas na comunidade Baracatatiua, não estavam equipadas com geladeira e fogão. Em uma destas casas, o morador⁸⁵ apenas passava temporadas, tendo o domicílio fixo na capital São Luís. Para as refeições, assava no *tacuruba* peixes que diariamente pescava, dispensando assim os equipamentos de refrigeração e cocção. No outro caso, o morador afirmou que desde sua separação conjugal, há vinte anos, *"largou de usar"* o fogão, e cozinha sempre no *tacuruba*: *"faz vinte anos que nós somos largados, aí eu larguei de usar e uso só na lenha"*.

Dados estatísticos sobre a posse de fogão e geladeira por domicílios permanentes no Maranhão mostram que uma pequena minoria no estado não os possuía até 2011 (Tabela 16) (Gráfico 13). Em 2001, a geladeira era um bem ao qual apenas metade da população teria em casa, mas em 10 anos, o número de domicílios com este equipamento passou a 90% (Gráfico 14).

Tabela 16: Porcentagem de domicílios com fogão e geladeira, no estado do Maranhão, entre 2001 e 2011. Fonte: IBGE (2011a) e IBGE (2011b).

Unidade territorial: Maranhão Unidade: percentual				
Domicílios particulares permanentes				
Período	Geladeira - tinham	Geladeira - não tinham	Fogão - tinham	Fogão - não tinham
2001	59,29	40,71	89,16	10,84
2002	63,48	36,52	91,09	8,91
2003	65,06	34,94	87,94	12,06
2004	66,95	33,05	90,82	9,18
2005	67,09	32,91	88,25	11,75
2006	70,79	29,21	92,32	7,68
2007	74,28	25,72	94,54	5,46
2008	81,75	18,25	94,84	5,16
2009	82,73	17,27	94,84	5,16
2011	90,36	9,64	93,5	6,5

⁸⁵ Referente à Ficha 18.

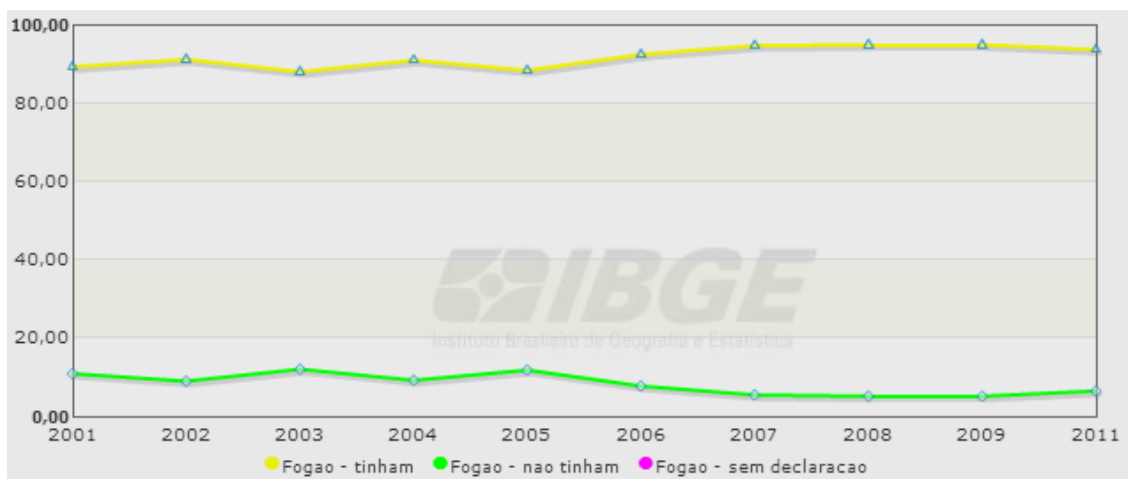


Gráfico 13: Porcentagem de domicílios que tinham e não tinham fogão, no estado do Maranhão, entre 2001 e 2011. Fonte: IBGE, 2011a.

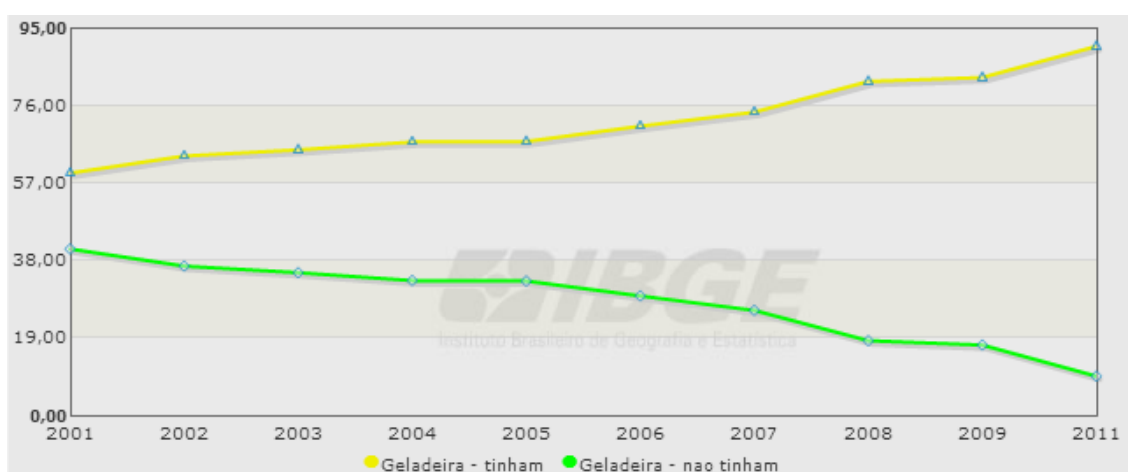


Gráfico 14: Porcentagem de domicílios que tinham e não tinham geladeira, no estado do Maranhão, entre 2001 e 2011. Fonte: IBGE, 2011b.

No entanto, apesar de haver equipamentos na maior parte das cozinhas deste estudo, os fogões aparentam pouca utilização, seja pelas tampas fechadas cobertas por panos de chita, seja por servir de mesa de apoio a outros utensílios, o que vem a confirmar-se por relatos de moradores. Como já referido, as preparações que fazem no fogão a gás maioritariamente resumem-se à fervura da água do café e ao cozimento de peixes, ou ainda quando não há tempo para se cozinhar de outra forma: *“uso para passar café ou quando venho da roça ocupada”*⁸⁶ - utilização que se repete em outros relatos. Confirma-se assim, tanto através de relatos de moradores quanto pelos registros de

⁸⁶ Transcrição livre do depoimento de senhora, moradora da comunidade Mamuna, por ocasião da observação participante, 2014.

fogões artesanais nos levantamentos, que nestas habitações não há apenas um centro de cocção, e que as atividades culinárias ocorrem tanto nas cozinhas internas quanto em maior frequência nas cozinhas externas.

Não obstante a instalação de pias nas cozinhas, a falta de destinação para as águas residuais induz à lavagem da louça em jiraus, ligados às cozinhas internas através de vãos com janelas e instalados nos quintais, para onde despejam a água suja. Devido a esta situação, costuma haver dois centros de lavagem, um dentro e outro fora da cozinha.

Tanto a geladeira quanto os armários de armazenamento, que fazem parte do centro de preparação, ficam dispostos na cozinha destas habitações, embora parte das atividades de preparação do alimento ocorram na parte externa da casa, como já relatado. Desta forma, o centro de preparação também não se concentra em um só local.

Uma vez que os próprios centros de preparação, lavagem e cocção estão dispersos entre cozinha interna e quintal, a concentração destes três centros de trabalho consequentemente não ocorre nestas habitações, em contracorrente às tendências modernas de racionalização, onde estes centros se organizam em uma disposição sequencial e próxima (Tabela 17 a Tabela 20).

Ainda que as limitações econômicas tenham peso na permanência desta configuração espacial, a tradição certamente contribui na existência e permanência de padrões nos espaços culinários quilombolas. Como bem observou Rapoport (1972, p. 16), *“a tradição tem a força de uma lei respeitada por todos com o consenso coletivo”* nestas habitações vernáculas e primitivas, e o respeito a esta tradição atua como um controle coletivo sobre os padrões de assentamentos.

Tabela 17: Disposição dos centros de trabalho nas casas das Fichas 05, 06, 24 e 26. Fonte: autora, 2017.

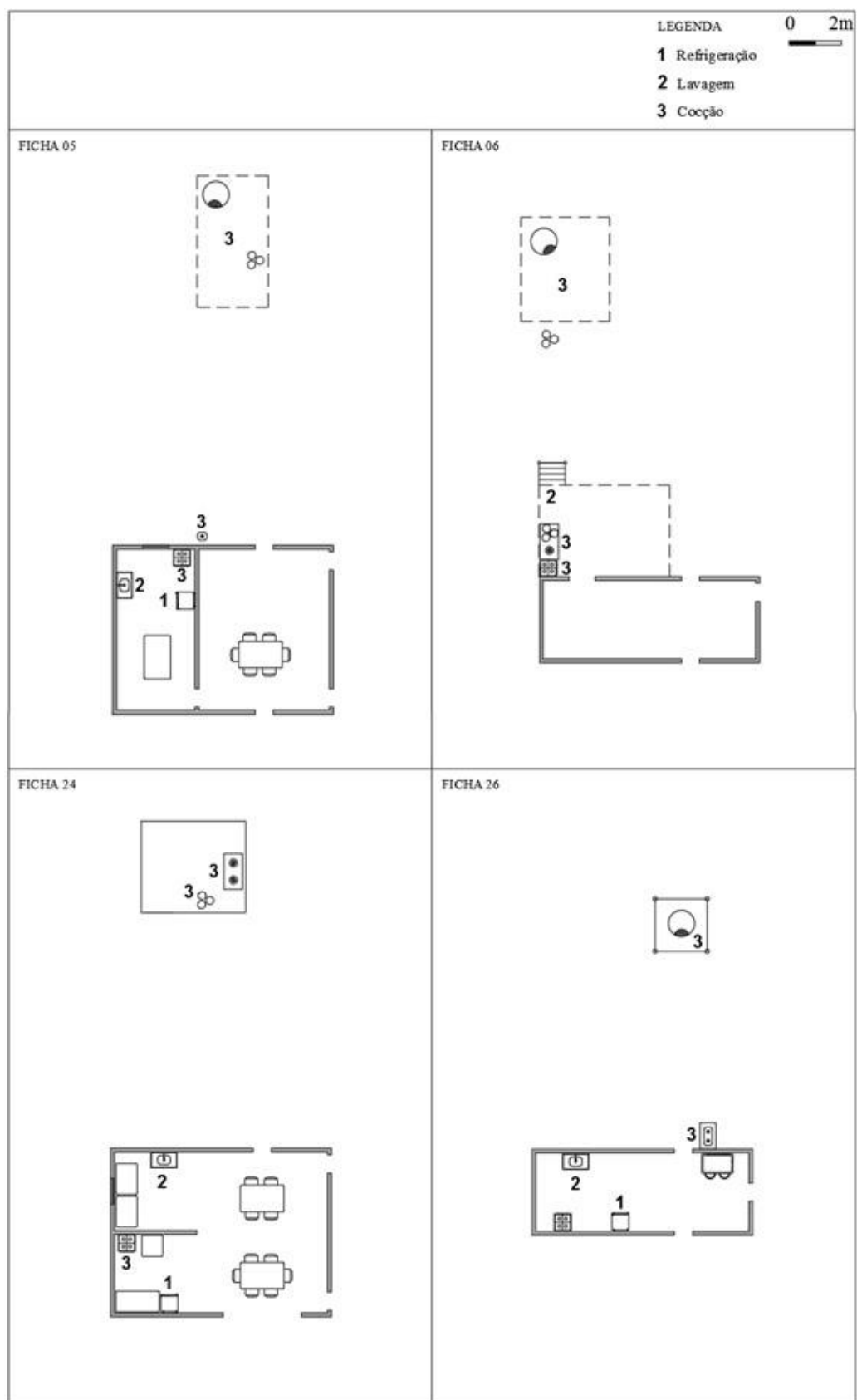


Tabela 18: Disposição dos centros de trabalho nas casas das Fichas 01 a 04 e 08 a 12. Fonte: autora, 2017.

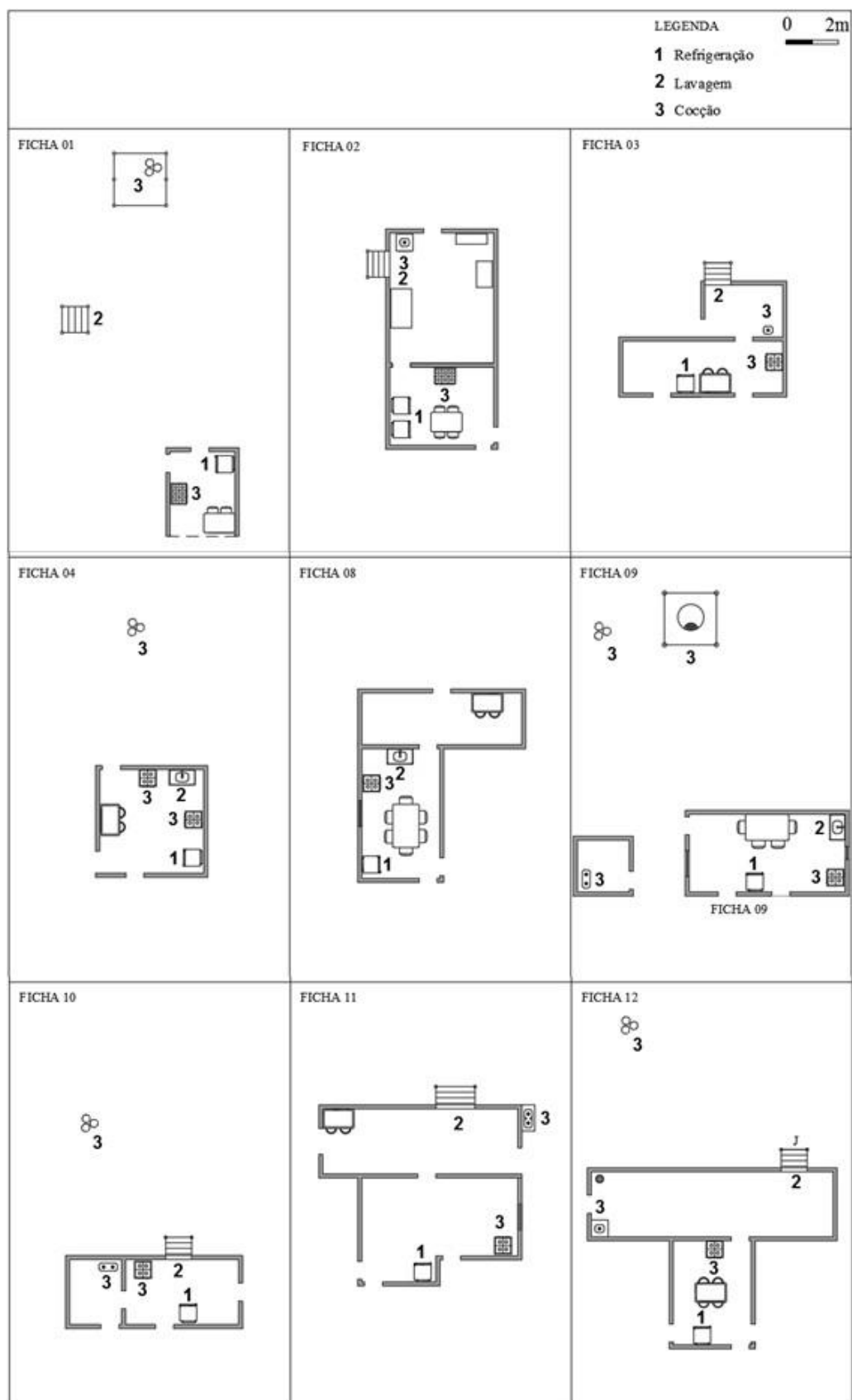


Tabela 19: Disposição dos centros de trabalho nas casas das Fichas 14, 15, 17 a 19 e 21 a 23.
 Fonte: autora, 2017.

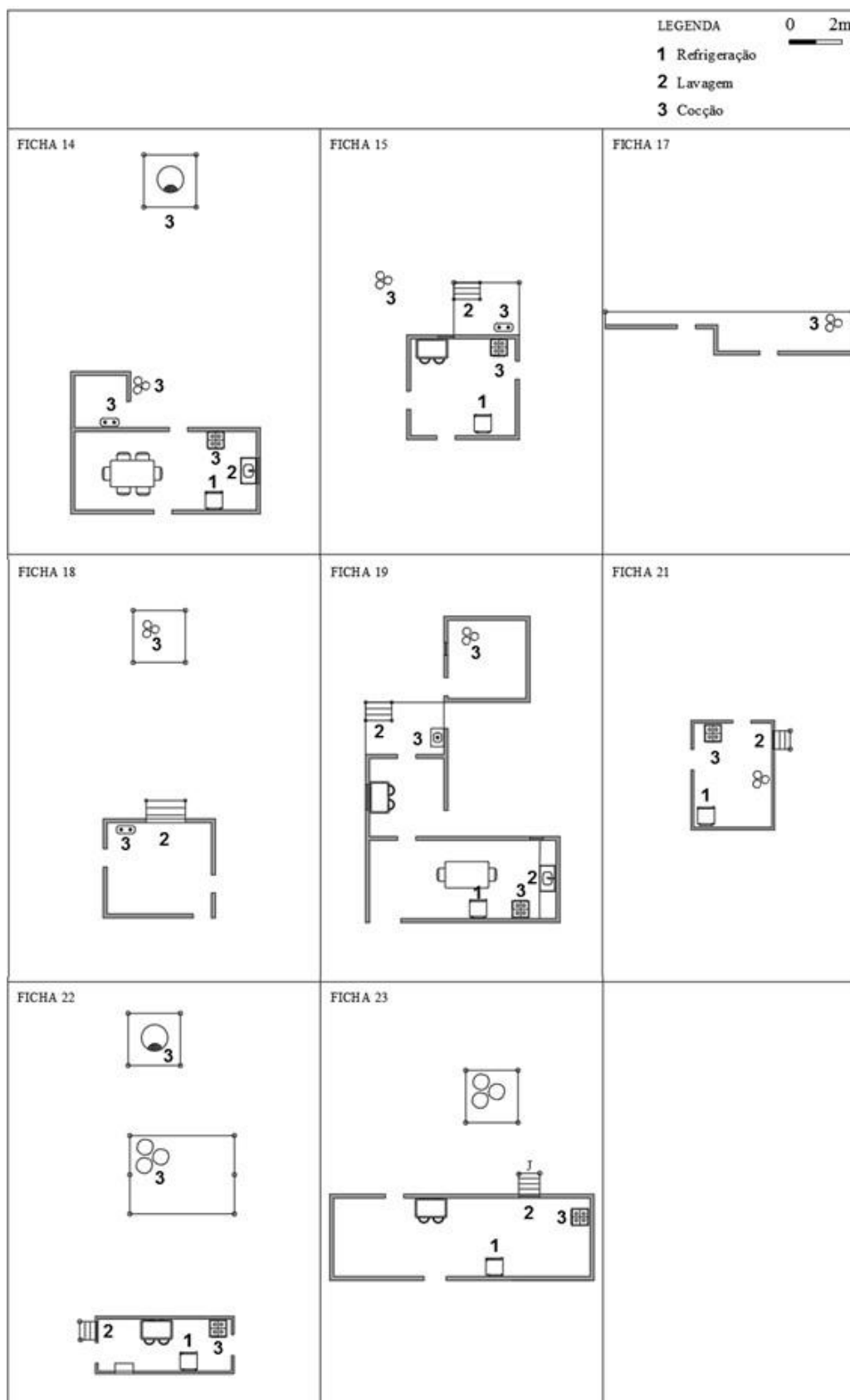
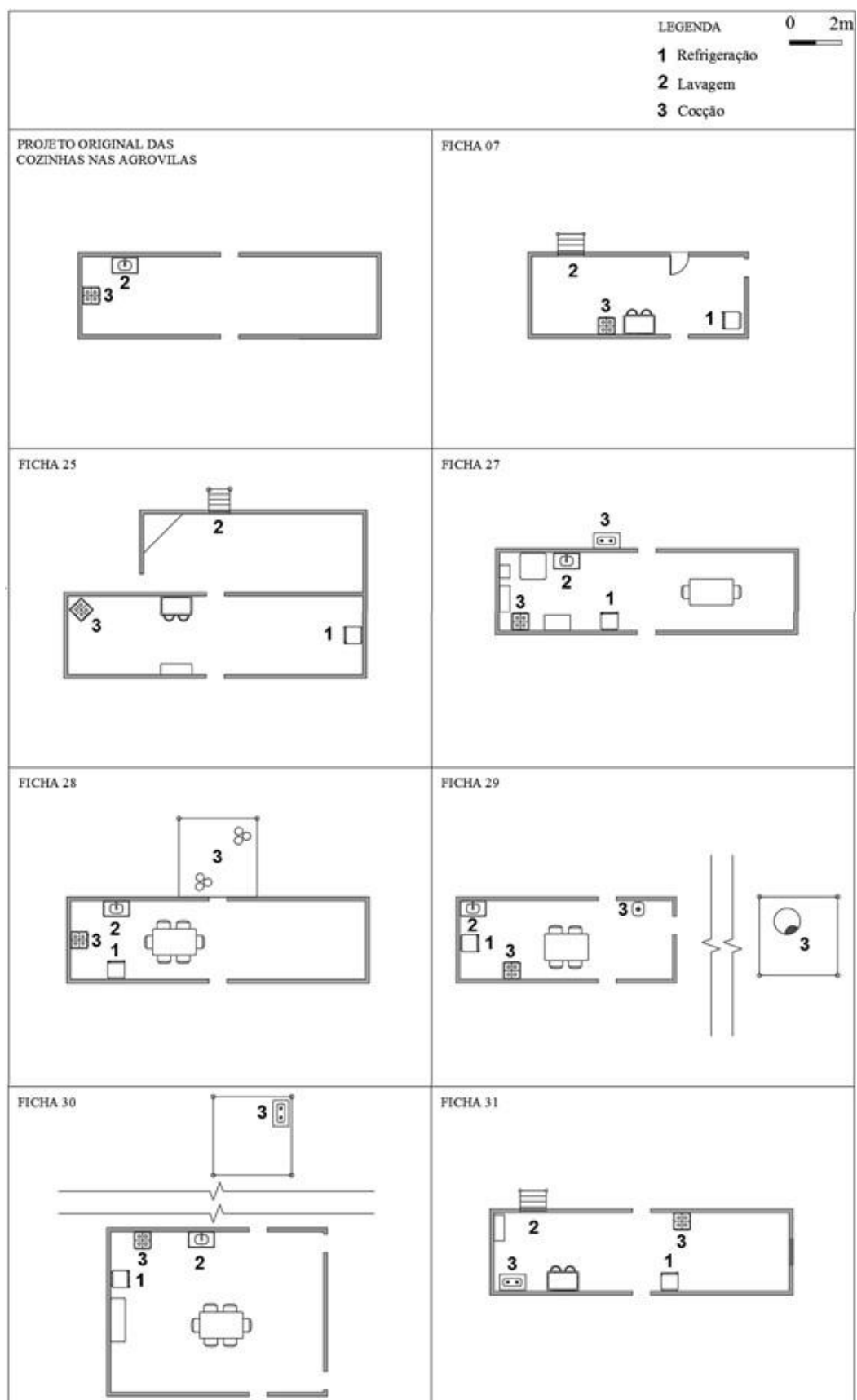


Tabela 20: Disposição dos centros de trabalho nas casas das Fichas 05, 06, 24 e 26. Fonte: autora, 2017.



6.6 Os legados português, indígena e africano

Retomando a configuração dos espaços culinários nas casas coloniais luso-brasileiras, e no contexto das habitações de grupos indígenas do Brasil e da Guiné, e comparando-as com os espaços culinários do objeto de estudo, pode-se identificar como herança, ou aspecto em comum, a exteriorização da cozinha, onde se encontram os artefatos tradicionais como as trempes de pedras para cozinhar em fogueiras no chão, pilões, cuias e potes de água moldados em barro. Questões culturais como o papel do gênero feminino na preparação das refeições, e a preparação de grandes quantidades de comida nos quintais ou nos espaços exteriores ao redor da casa, e o uso deste mesmo espaço para a preparação coletiva de alimentos em rituais religiosos, ainda que o fogo se faça sempre presente no espaço interno, também podem ser observados.

Quanto à articulação do espaço culinário com os demais espaços da casa, ressalta-se sua função como espaço de estar, e em especial sua articulação íntima com o espaço de repouso. Nas casas coloniais brasileiras, esta articulação à zona íntima relacionava-se não aos aposentos dos “senhores”, mas aos de seus escravos africanos.

Quanto aos aspectos construtivos, o uso de terra amassada e palha vegetal como materiais construtivos das casas em geral, e em particular dos espaços culinários, e a construção em mutirão também podem ser apontados como fatores em comum. A tipologia e o tamanho reduzido das casas quilombolas materializam a ilustração de Rugendas de uma habitação de negros do período colonial, ao contrário das casas grandes coloniais, onde a fabricação de alimentos em grandes cozinhas exteriorizadas foi uma forma de sobrevivência. Oriunda deste cenário, a casa de farinha, a que os quilombolas chamam casa de forno, de pura miscigenação indígena e portuguesa, movida à força do escravo africano, é um dos espaços culinários que perduram nestas comunidades quilombolas com poucas alterações.

6.7 Conclusão

Este estudo buscou analisar a configuração dos espaços culinários em habitações de comunidades remanescentes de quilombos do município de Alcântara, no estado do Maranhão, Brasil. Sendo este um território étnico de miscigenação das culturas africana, portuguesa e indígena brasileira, buscou-se verificar se havia na atualidade relações entre a configuração dos espaços culinários do objeto de estudo e dos oriundos daquelas raízes culturais. A partir de pesquisa bibliográfica fundamentada em fontes primárias, como narrativas de viajantes europeus que percorreram o Brasil colonial, e inventários da arquitetura vernacular africana e indígena brasileira, foram identificados elementos e características comuns aos espaços culinários destes povos e do caso de estudo, o que nos leva a imaginar que a apropriação dos elementos tradicionais pode ter derivado ou de uma herança africana, ou do encontro com os povos indígenas no período colonial, ou pelo convívio com a cultura portuguesa.

Além dos espaços privados das habitações, os espaços públicos e os espaços comunitários são palco da dinâmica rede social em torno da fabricação artesanal dos alimentos em Alcântara. Nos espaços comunitários, as casas de forno sintetizam a miscigenação cultural, com a produção da farinha de origem indígena adaptada às casas grandes coloniais, e agora instalada em comunidades quilombolas. Os rituais desenrolados nos espaços públicos, por sua vez, adentram os quintais de algumas casas.

Com a codificação dos dados obtidos na pesquisa de campo, procedeu-se a uma análise do espaço arquitetônico, abordando suas características construtivas e seus elementos tradicionais. Além das cozinhas internas, equipadas com fogão e geladeira, permanecem outras cozinhas exteriorizadas nos quintais, mais adequadas para se cozinhar nos fogões artesanais e *tacurubas*, que utilizam carvão ou lenha como combustível. Foi observada a predominância da taipa de sapo enquanto técnica construtiva do corpo principal das casas, enquanto nas cozinhas externas, predomina uma cobertura sem vedação lateral ou o uso de madeiras pouco resistente, materiais estes que implicam uma menor vida útil para estas construções. A exemplo desta disparidade, a palha de palmeira, que predominava nas coberturas destas casas na década de 1980, foi observada em apenas

21% das habitações pesquisadas, índice que aumenta para 70% na cobertura das cozinhas externas.

A partir da análise comparativa entre os espaços culinários das habitações pesquisadas, apresentaram-se nove padrões de articulação com os demais setores da casa, onde se destaca uma relação simultânea ao espaço exterior e ao setor íntimo da casa, onde em 64% pelo menos um dos dormitórios está ligado à cozinha, demonstrando que os espaços culinários além de um mero setor de serviço estão estreitamente vinculados à zona íntima do lar. A análise da disposição dos centros de trabalho, nomeadamente os centros de preparação, lavagem e cocção, demonstrou que, para além destes não estarem bem definidos, há uma diluição das atividades culinárias entre cozinhas internas e externas, em contracorrente à organização dos centros de trabalho das cozinhas modernas, que preveem uma disposição sequencial e próxima para estas funções.

Estes resultados confirmam a hipótese de que os espaços culinários em habitações quilombolas possuem especificidades que resultam da miscigenação cultural de origem portuguesa, indígena e africana, e que contrariam as tendências modernas de racionalização.

Coloca-se como sugestão para futuras pesquisas a correlação entre as variáveis cozinhas externas e comunidades quilombolas em outras localidades, que possa ser corroborada a partir de uma quantidade significativamente mais alargada de dados de amostra, uma vez que a opção metodológica pela pesquisa qualitativa e estudo de caso configura-se como uma limitação deste estudo.

Demonstrado o importante papel dos espaços culinários no desenrolar das atividades tradicionais nas comunidades quilombolas, recomenda-se que a substituição das habitações tradicionais por outros modelos elaborados por programas como o *Minha Casa Minha Vida Rural* adequem os projetos arquitetônicos a estas especificidades, observando, por exemplo, o posicionamento da cozinha em relação ao quintal, e ainda as cozinhas externas como um espaço fundamental nestas habitações, contribuindo assim para a preservação dos saberes e das relações sociais.

REFERÊNCIAS

- Aicher, O. (2004). *La cocina para cocinar - el final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Almeida, A. W. B. de. (2006). *Os quilombolas e a Base de lançamento de foguetes de Alcântara: laudo antropológico* (Vol. 1). Brasília: Edições Ibama. Retrieved from http://mma.gov.br/estruturas/168/_publicacao/168_publicacao03022009105833.pdf
- Anais da Biblioteca Nacional*. (1988) (Vol. 108). Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional.
- Anjos, R. S. A. de, & Cypriano, A. (2006). *Quilombolas. Tradições e culturas da resistência*. São Paulo: Aori Comunicação.
- Araújo, R. M. de. (1998). *As Cidades da Amazônia no Século XVIII - Belém, Macapá e Mazagão*. Porto: FAUP.
- Associação Carlo Ubbiali. (2004). *Os índios do Maranhão. O Maranhão dos índios*. São Luís: Instituto EKOS.
- Assunção, M. R. (1996). Quilombos Maranhenses. In J. J. Reis & F. S. Gomes (Eds.), *História dos Quilombos no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Azevedo, E. B. de. (1990). *Arquitetura do Açúcar*. São Paulo: Nobel.
- Azevedo, J. L. de. (1901). *Os Jesuítas no Grão-Pará: suas missões e a colonização*. Lisboa: Tavares Cardoso & Irmão. Retrieved from http://biblio.wdfiles.com/local—files/azevedo-1901-jesuítas/azevedo_1901_jesuítas.pdf
- Barreto Jr., I. M., & Ramassote, R. M. (2007). *Do barro às vivências. Paisagem Cultural e Cultura Material nos quilombos de Alcântara*. São Luís: IPHAN/ 3ª SR.
- Beecher, C. E. (1845). *A treatise on domestic economy: for the use of young ladies at home and at school*. New York: Harper & Brothers. Retrieved from http://www.gutenberg.org/files/21829/21829-h/21829-h.htm#CHAPTER_XXXII
- Brandão, T. M. P. de. (1995). *A elite colonial piauiense: família e poder*. Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves.
- Burnett, C. F. L. (2012). *Plano Diretor Participativo do município de Alcântara: análise e proposições sob a ótica do desenvolvimento territorial sustentável*. São Luís: Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Sustentável - IBRADES.
- Caiuby, S. N. (1983a). As casas na organização social do espaço Bororo. In S. N. Caiuby (Ed.), *Habitações indígenas*. São Paulo: Nobel.
- _____. (1983b). *Habitações indígenas*. São Paulo: Nobel.
- Calderoni, E. (2012). *Análise dos resultados do questionário*. São Paulo: Mimeo.

- Carreira, A. (1948). A habitação dos Manjacos de Costa de Baixo. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Carreira, A. (1988). *A Companhia Geral do Grão Pará e Maranhão (O comércio monopolista Portugal-África-Brasil na segunda metade do século XVIII)* (Vols. 1–2). Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro.
- Cascudo, L. da C. (1983). *História da Alimentação no Brasil* (Vol. 1). São Paulo: Itatiaia.
- Clavé, L. F., Gaja, M. D., & Balverde, A. B. (1974). *La cocina: distribución y uso - Sección de Estudios de la Vivienda del C.O.A.C.B.* Barcelona: La Gaya Ciencia.
- Correia Garcia, L. (1948a). A habitação dos Futa-Fulas. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- ____ (1948b). A habitação dos Mandingas. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Correia Lima, O. (1989). *Cultura da habitação colonial de São Luís* (Etnografia). São Luís.
- Cortezão, J. (1943). *A Carta de Pero Vaz de Caminha*. Rio de Janeiro: Livros de Portugal.
- Costa, L. (1997) [1937]. Documentação necessária. *Lúcio Costa. Registro de uma vivência*. São Paulo: Empresa das Artes.
- Costa de Araújo, J. J. (1948). A habitação dos Brâmes. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- D' Abbeville, C. (1945) [1632]. *História da missão dos padres capuchinhos na Ilha do Maranhão e terras circunvizinhas*. Belo Horizonte: Itatiaia.
- De Meireles, A. M. (1948). A habitação dos Manjacos de Caió. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Debret, J. B. (1835). *O Jantar* (Viagem pitoresca e histórica ao Brasil, Tomo II) [Litografia sobre papel].
- ____ (1835). *Pauvre famille dans sa maison* [Litografia sobre papel]. Retrieved from http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon326377/icon326377_113.jpg
- ____ (1940). *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil* (Tomo II). São Paulo: Livraria Martins.

- Deroy, L. (1835). *Habitation de négres* (Voyage Pittoresque dans le Brésil) [Litografia sobre papel]. Retrieved from http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon94994/icon94994_175.jpg
- Dias, M. N. (1966). *Fomento e mercantilismo: política econômica portuguesa na Baixada Maranhense*. Lisboa: Centro de Estudos Históricos Ultramarinos, D.L.
- Duarte, J. R. de L. (1849). *Ensaio sobre a higiene da escravatura no Brasil*. Rio de Janeiro.
- Estácio da Silveira, S. (2013). *Relação sumária das cousas do Maranhão - dirigida aos pobres deste Reino de Portugal*. São Luís: Edições AML.
- Fernandes, J. C. (1948). A habitação dos Nalús. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Ferreira dos Santos, C. N., & Vogel, A. (1985). *Quando a rua vira casa: a apropriação de espaços de uso coletivo em um centro de bairro* (3ª ed.). São Paulo: Projeto.
- Flamínio, I. (2006). O espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana: modos de vida e apropriação do espaço. *Sociologia: Revista Da Faculdade de Letras Da Universidade Do Porto*, XVI (16).
- Florentino, M., & Amantino, M. (2012). Uma morfologia dos quilombos nas Américas, séculos XVI-XIX. *História, Ciências, Saúde-Manguinhos*, 19. Retrieved from <http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v19s1/14.pdf>
- Franklin, A. de S. (1948). A habitação dos Fulas-Fôrros e Fulas Pretos. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Freyre, G. (1997) [1933]. *Casa-grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. Rio de Janeiro: Record.
- Frères, T. (1940) [1835]. *Plans et élévations de deux petites maisons: l'une de ville et l'autre de campagne* [Litografia sobre papel]. In J. B. Debret (Vol. Tomo II). São Paulo: Livraria Martins. Retrieved from http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon393054/icon393054_175.jpg
- Fundação Cultural Palmares. (2012). *Comunidades Quilombolas*. Brasília: Fundação Cultural Palmares. Retrieved from <http://www.palmares.gov.br/quilombola/?estado=MA>
- Fundação Cultural Palmares. (2017). Quadro geral de comunidades remanescentes de quilombos. Retrieved from <http://www.palmares.gov.br/file/2017/05/quadro-geral-15-05-2017.pdf>

- Frutuoso, E., Guinote, P., & Lopes, A. (2001). *O movimento do Porto de Lisboa e o comércio luso-brasileiro (1769-1839)*. Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses.
- Gallois, D. (1983). A casa Waiãpi. In S. N. Caiuby (Ed.), *Habitações indígenas*. São Paulo: Nobel.
- Gayoso, R. J. de S. (1970) [1818]. *Compêndio histórico-político dos princípios da lavoura do Maranhão*. Rio de Janeiro: Livros do Mundo Inteiro.
- Gil, A. C. (1999). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. São Paulo: Atlas.
- Gomes, F. dos S. (2015). *Mocambos e quilombos: uma história do campesinato negro no Brasil*. São Paulo: Claro Enigma.
- Hanson, J. (1998). *Decoding Homes and Houses*. Cambridge: University Press.
- Hillier, B. (2007). *The social logic of space - a configurational theory of architecture*. London: University College London.
- Hillier, B., & Hanson, J. (2005) [1984]. *The social logic of space*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Homem, M. C. N. (2003). Princípio da racionalidade e a gênese da cozinha moderna. *Pós. Revista Do Programa de Pós-Graduação Em Arquitetura E Urbanismo Da FAUUSP*, (13). Retrieved from <http://www.revistas.usp.br/posfau/article/view/47751/51479>
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2010). *Domicílios particulares permanentes com pelo menos um morador indígena, por localização do domicílio e tipo de domicílio - Em terras indígenas - Oca ou maloca* (Censo demográfico 2010: características gerais dos indígenas: resultados do universo). Maranhão. Retrieved from https://ww2.ibge.gov.br/estadosat/temas.php?sigla=ma&tema=censodemog2010_indig_univer
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2011a). *Domicílios particulares permanentes, por posse de fogão* (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio 2001-2011). Maranhão. Retrieved from <http://serieestatisticas.ibge.gov.br/series.aspx?vcodigo=PD276>
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2011b). *Domicílios particulares permanentes, por posse de geladeira* (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio 2001-2011). Maranhão. Retrieved from <http://serieestatisticas.ibge.gov.br/series.aspx?vcodigo=PD279>
- Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA. (2007). *Relatório Técnico de Identificação e Delimitação, RTID, das Comunidades Remanescentes de Quilombos de Alcântara*. São Luís.

- Instituto Socioambiental. (2017). *Quadro geral dos povos*. São Paulo. Retrieved from <https://pib.socioambiental.org/pt/c/quadro-geral>
- Instituto Socioambiental. (n.d.). *Tapuia*. Retrieved February 10, 2017, from <https://pib.socioambiental.org/pt/povo/tapuia/1015>
- IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. (2009). *Paisagem Cultural*. (M. R. Weissheimer, Ed.). Brasília. Retrieved from http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Livreto_paisagem_cultural.pdf
- Hillier, B. (2007). *The social logic of space - a configurational theory of architecture*. London: University College London.
- Koster, H. (1816). *Travels in Brazil* (2^a ed.). London: Longman, Hurst, Rees, Orme, and Brown.
- La cocina actual, su funcion y su ambiente. (1969). *Nuevo Ambiente - Cuadernos Iconograficos Sobre Decoración*, 11.
- Ladeira, M. E. (1983). Uma aldeia Timbira. In S. N. Caiuby (Ed.), *Habitações indígenas*. São Paulo: Nobel.
- Lemos, C. (1978) [1976]. *Cozinhas, etc*. São Paulo: Perspectiva.
- Lemos, C. (1996) [1989]. *A casa brasileira*. Repensando a história. São Paulo: Contexto.
- Lima, Z. (1998). *Pecados da gula: comer e beber das gentes do Maranhão*. São Luís: CBPC.
- Lopes, A. (2002). *Alcântara: subsídios para a história da cidade*. São Paulo: Siciliano.
- Lopes da Silva, A. (1983). Xavante: casa - aldeia - chão - terra - vida. In S. N. Caiuby (Ed.), *Habitações indígenas*. São Paulo: Nobel.
- Luccock, J. (1820). *Notes on Rio de Janeiro and the southern parts of Brazil, taken during a residence of ten years in that country from 1808 to 1818*. Londres.
- Matos, E. (2000). *Castelo de histórias*. São Luís: Fundação Cultural do Maranhão.
- Maximo da Silva, J. L. (2007). *Transformações no espaço doméstico - o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930*. Anais Do Museu Paulista: História e Cultura Material, 15(2), 197–220.
- Mawe, J. (1944) [1812]. *Viagens ao interior do Brasil, principalmente aos distritos do ouro e dos diamantes*. Rio de Janeiro: Zelio Valverde.
- Mendes, C., Veríssimo, F., & Bittar, W. (2007). *Arquitetura no Brasil de Cabral a Dom João VI*. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio.

- Mendes, F. A. (1948). A habitação dos Papéis. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Moreira, M. M. (1948). A habitação dos Beafadas. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Mota, A. da S. (2012). *As famílias principais: redes de poder no Maranhão*. São Luís: Edufma.
- Munanga, K. (1995). Origem e histórico do quilombo na África. *Revista USP*, (28), 56–63.
- Muzio, N. M. (1955). *La cocina – especificación de sus elementos y forma de disponerlos para que faciliten todos los trabajos culinarios*. Buenos Aires: Contémpora.
- Nimuendaju, C. (1987). *Mapa etno-histórico de Curt Nimuendaju*. Rio de Janeiro: IBGE.
- Nogueira, A. (1948). A habitação de Banhuns e Cassangas. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Planta do Quilombo chamado o Buraco do Tatu para a Costa da Itapoam: que a 2 de 7bro [setembro] de 1763 foy atacado pelo Cappitam mor da conquista do Gentio Barbaro Joaquim da Costa Cardozo*. (1763). Planta, Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional. Retrieved from http://objdigital.bn.br/acervo_digital/rede_memoria/projeto_resgate/iconografia_AHU/ahu-ba_982/ahu-ba_982.html
- Pessôa, J., & Piccinato, G. (Eds.). (2007). *Atlas de centros históricos do Brasil*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra.
- Pires, A. R. (1948). A habitação dos Manjacos de Pecixe. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Quilombo de Sam Gonçalo*. (1769). Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional. Retrieved from http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_manuscritos/mssl2_33.jpg
- Quintino, F. R. (1948). A habitação dos Balantas. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Ramos, T. L. B. (2006). *Os espaços do habitar moderno: evolução e significados. Os casos português e brasileiro*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian/ Fundação para a Ciência e a Tecnologia.
- Rapoport, A. (1972). *Vivienda y cultura*. Barcelona: Gustavo Gili.

- Revista Feminina (1918). *A Cozinha Moderna*. São Paulo: Acervo Arquivo do Estado de São Paulo.
- Rugendas, J. M. (1835). *Voyage Pittoresque dans le Brésil*. Paris: Engelmann & Cie.
- Sá, C. (1983). Observações sobre a habitação em três grupos indígenas brasileiros. In S. N. Caiuby (Ed.), *Habitações indígenas*. São Paulo: Nobel.
- Santos, A. dos. (2009). *Entre a colher e a enxada: interfaces entre a alimentação e a cultura dos quilombolas de Piranga-MG* (Dissertação de mestrado). Universidade Federal de Viçosa, Viçosa.
- Santos Lima, A. J. (1948). A habitação dos Bijagós. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Saule Júnior, N. (2003). *A situação dos direitos humanos das comunidades negras e tradicionais de Alcântara. O direito à terra e à moradia dos remanescentes de quilombos de Alcântara, MA - Brasil* (Relatório da Missão da Relatoria Nacional do Direito à Moradia Adequada e à Terra Urbana). São Paulo: Instituto Pólis. Retrieved from Pólis/Centro de Documentação e Informação.
- Silva, O. P. da. (1998). *Arquitetura luso-brasileira no Maranhão*. Belo Horizonte: Formato.
- Silva, F. N. de, & Lima, D. H. de. (1998). *Termo de referência do cadastro técnico municipal e administração financeira*. Alcântara: Sub-Programa de Desenvolvimento Institucional - PRODETUR/NE.
- Sousa, G. S. de. (1938) [1851]. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- Spix, V., & Martius, V. (1938) [1854] *Através da Bahia*. In *Reise in Brasilien* (Vol. 118). São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- Strauss, A., & Corbin, J. (2008). *Pesquisa qualitativa - técnicas e procedimentos para o desenvolvimento de teoria fundamentada*. Porto Alegre: Artmed.
- Teixeira da Mota, A. (1948). Classificação e evolução da casa e povoamento indígena. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Teixeira da Mota, A., & Ventim Neves, M. G. (Eds.). (1948). *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Telles, A. C. da S. (2008). Ocupação do litoral, entradas para o interior do continente e definição das fronteiras. In B. E. P. Bicca & P. R. S. B. Bicca (Eds.), *Arquitetura na formação do Brasil*. Brasília: UNESCO Office Brasília/ IPHAN.

- Terras Indígenas no Brasil*. (2012). São Paulo: Instituto Socioambiental/ Programa de Monitoramento de Áreas Protegidas. Retrieved from <http://ti.socioambiental.org/#!/terras-indigenas>
- Tollenare, L. F. (1905). *Notas dominicaes - tomadas durante uma residencia em Portugal e no Brasil nos annos de 1816, 1817 e 1818* (Parte relativa a Pernambuco). Recife: Jornal do Recife. Retrieved from http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_obrasgerais/drg114650/drg114650.pdf
- Vauthier, L. L. (1943). Casas de Residência no Brasil. *Revista Do Serviço Do Patrimônio Histórico E Artístico Nacional*, 7.
- Ventim Neves, M. G. (1948). Técnica e características da construção indígena. In A. Teixeira da Mota & M. G. Ventim Neves (Eds.), *A habitação indígena na Guiné Portuguesa*. Bissau: Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- Veríssimo, F. S., & Bittar, W. S. M. (1999). *500 Anos da Casa no Brasil*. Rio de Janeiro: Ediouro.
- Viana Lopes, J. A. (Ed.). (2008). *Guia de Arquitetura e Paisagem de São Luís, Ilha do Maranhão e Alcântara*. Sevilla: Junta de Andalucía, Consejería de Obras Públicas.
- Vidal, L. (1983). O espaço habitado entre os Kaiapó-Xikrin (Jê) e os Parakanã (Tupi), do Médio Tocantins, Pará. In S. N. Caiuby (Ed.), *Habitações indígenas*. São Paulo: Nobel.
- Viveiros, J. de. (1999) [1950]. *Alcântara no seu passado econômico, social e político*. São Luís: AML/ALUMAR.
- Weimer, G. (2005). *Arquitetura popular brasileira*. São Paulo: Martins Fontes.

Apêndice A – Comunidades pesquisadas




Comunidade:
São Raimundo

Distância até Alcântara: 46 km

Quantidade de casas: 27

População: 85 habitantes

LEGENDA

-  Casas
-  Caminho não pavimentado
-  Estrada MA-106



1. Estrada MA-106



2. Casa de forno à entrada da comunidade



3. Caminho



4. Caminho



5. Casa em taipa





Figura 89: Comunidade São Raimundo II. Fotos da autora, 2013; e Google Street View (1).

Comunidade:
Castelo

Distância até Alcântara: 32 km
Quantidade de casas: 50
População: 158 habitantes

LEGENDA

 Casas
 Caminho não pavimentado



1. Largo



2. Casa tradicional em taipa



3. Tribuna



4. Ilustração da comunidade por uma criança





5. Largo

Figura 90: Comunidade Castelo. Fotos da autora, 2013 (exceto 1). Fonte da ilustração 4: Matos, 2000, p.23.

Comunidade:
Manival

Distância até Alcântara: 13 km
Quantidade de casas: 121
População: 381 habitantes

LEGENDA

 Casas
 Caminho não pavimentado



1. Via de acesso à comunidade



2. Casa tradicional



3. Casa do PNHR ao lado de casa tradicional



4. Casa de forno



5. Árvore na via principal

Figura 91: Comunidade Manival. Fotos da autora, 2013.

Comunidade:
Trajano

Distância até Alcântara: 7 km
Quantidade de casas: 27
População: 85 habitantes

LEGENDA



 Casas
 Caminho não
pavimentado





Figura 92: Comunidade Trajano. Fotos da autora, 2014.

Comunidade:
Samucangaua

Distância até Alcântara: 38 km
Quantidade de casas: 41
População: 130 habitantes

LEGENDA

-  Casas
-  Caminho não pavimentado



1. Rua principal



2. Habitação em taipa revestida



3. Habitação em taipa



4. Escola





5. Igreja

Figura 93: Comunidade Samucangaua. Fotos da autora, 2014.

Comunidade:
Mamuna

Distância até Alcântara: 26 km
Quantidade de casas: 49
População: 154 habitantes

LEGENDA

 Casas
 Caminho não pavimentado



1. Porto



2. Rua principal



3. Casa de forno



4. Rua principal



5. Praia

Figura 94: Comunidade Mamuna. Fotos da autora, 2013.

Comunidade:
Baracatatiua

Distância até Alcântara: 26 km
Quantidade de casas: 19
População: 59 habitantes

LEGENDA



 Casas
 Caminho não pavimentado





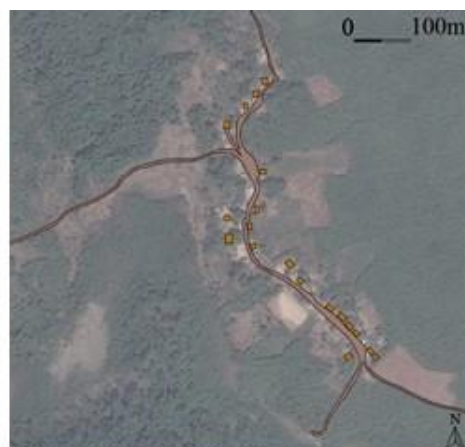
Figura 95: Comunidade Baracatatiua. Fotos da autora, 2014.

Comunidade:
Brito

Distância até Alcântara: 42 km
Quantidade de casas: 21
População: 60 habitantes

LEGENDA

-  Casas
-  Caminho não pavimentado



1. Área entre casas



2. Redes de descanso sob uma árvore



3. Casa tradicional em taipa



4. Área entre casas





5. Área com vegetação

Figura 96: Comunidade Brito. Fotos da autora, 2014.

Agrovila:
Peru

Distância até Alcântara: 14 km
Quantidade de casas: 151
População: 475 habitantes

LEGENDA

-  Casas
-  Caminho não pavimentado

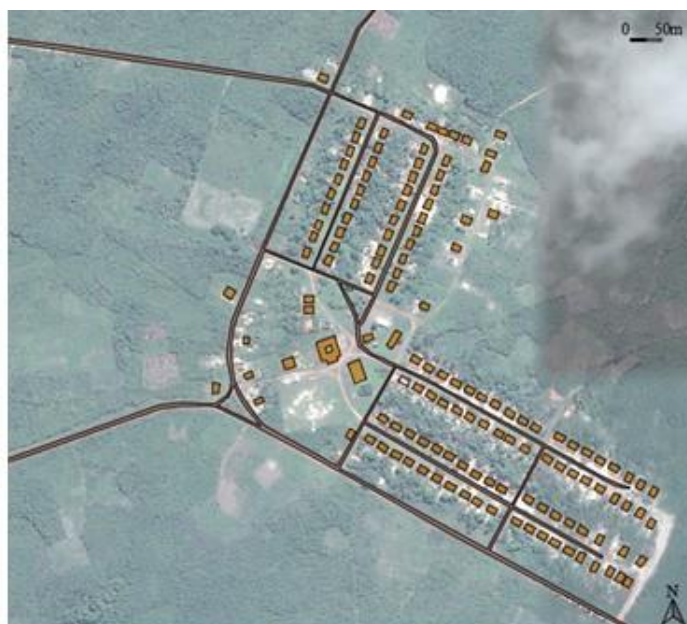


Figura 97: Agrovila Peru. Fotos da autora, 2014.

Agrovila:
Pepital

Distância até Alcântara: 12 km
Quantidade de casas: 51
População: 160 habitantes

LEGENDA



-  Casas e equipamentos
-  Caminho não pavimentado





Figura 98: Agrovila Pepital. Fotos da autora, 2014.

Comunidade:
Itamatatiua

Distância até Alcântara: 63 km
Quantidade de casas: 103
População: 324 habitantes

LEGENDA

-  Casas
-  Caminho não pavimentado

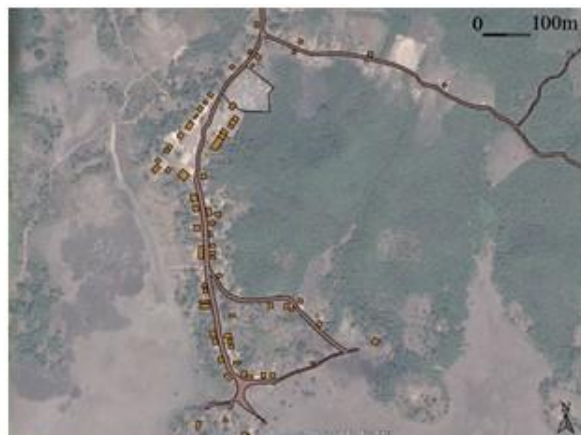




Figura 99: Comunidade Itamatatiua. Fotos da autora, 2013.

Comunidade:
Santa Maria

Distância até Alcântara: 38 km
Quantidade de casas: 121
População: 382 habitantes

LEGENDA

-  Casas
-  Caminho não pavimentado



1. Rua principal



2. Rua principal



3. Casa em adobe



4. Início de construção do PNH



5. Fogão artesanal a carvão



6. Mesa de refeições na varanda dos fundos

Figura 100: Comunidade Santa Maria. Fotos da autora, 2014.

Comunidade:
São João de Côrtes

Distância até Alcântara: 52 km
Quantidade de casas: 175
População: 578 habitantes

LEGENDA



 Casas
 Caminho não pavimentado

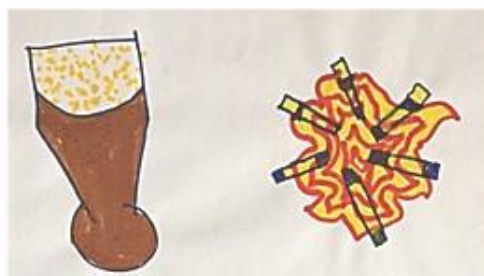


Figura 101: Comunidade São João de Côrtes. Fotos da autora, 2014.

Apêndice b – elementos tradicionais na perspectiva das crianças



Fogão e tacuruba. Autor: J. V., 9 anos; São Raimundo.



Pilão e fogueira. Autor: V. C., 10 anos, Trajano.



Três modos de cozinhar. Autor: M., 10 anos, São Raimundo.



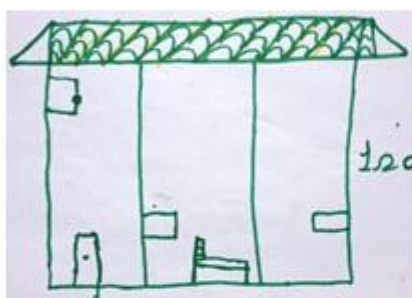
Figura 102: Utensílios tradicionais na perspectiva das crianças. Fotos da autora; desenhos com indicações de autoria, 2014.



Comunidade. Autor: R.C., 4 anos, Trajano.



Casa com quarto e fogão. Autor: T., 22 anos, São Raimundo.



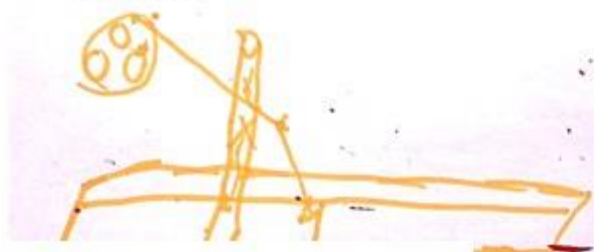
Casa. Autor: I., 8 anos, São Raimundo.



Casa, fogão e fogueira. Autor: J. S., 6 anos, Trajano.



Casa de forno. Autor: J. V., 9 anos, São Raimundo.



Espremedor de massa. Autor: M., 10 anos, São Raimundo.



Casa de forno. Autor: I., 8 anos, São Raimundo.

Figura 103: Desenhos infanto-juvenis recolhidos durante a pesquisa de campo. Fotos da autora; desenhos com indicações de autoria, 2014

Apêndice C - Ficha de levantamento utilizada na pesquisa de campo

Identificação:

Comunidade:		
Nome:		Agregado familiar ⁸⁷ : ___ Crianças ___ Jovens ⁸⁸ ___ Adultos ___ Idosos
Endereço:		Ano de Construção:

Dados habitação: (assinalar se houver)

Tipo de casa: () Tijolo () Adobe () Taipa revestida () Taipa não revestida () _____

Tipo de cobertura: () Palha () Telha cerâmica () Fibrocimento () _____

Serviços: () Energia elétrica () Água encanada

Esgoto: () Coleta () Fossa séptica () Sumidouro () Céu aberto

Espaços existentes: () Cozinha interna () Cozinha externa () Copa () Despensa

Cozinha interna: () Fogão a gás () Geladeira () _____

Mobiliário: () Armário () Mesa jantar () Cadeiras () Bancos () _____

Cozinha externa:

() Forno a lenha / Uso _____ () x/semana

() Fogão a carvão / Uso _____ () x/semana

() Tacuruba / Uso _____ () x/semana

Utensílios artesanais: () Pilão () Cuia () Pote d'água () Filtro de barro () _____

Temas para entrevista:

- ✓ Quem cozinha?
- ✓ Faria alguma alteração na cozinha?
- ✓ O espaço é suficiente?

⁸⁷ O termo refere-se a todos os indivíduos que vivem na mesma habitação.

⁸⁸ Grupo de idade entre 15 a 24 anos.

Apêndice D – Levantamento arquitetônico

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
01	Novembro 2013	Trajano	2 adultos, 1 idoso e 4 crianças	2003

Dados habitação:

Casa com paredes em taipa não revestida e cobertura de palha e fibrocimento.

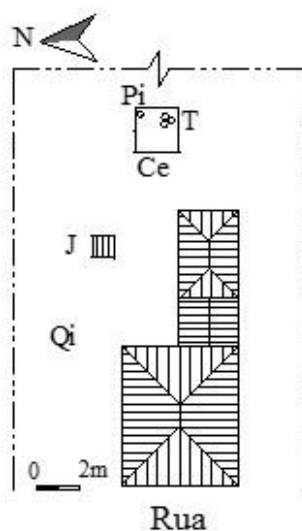
Cozinha externa sem vedação e cobertura de palha.



Cozinha externa



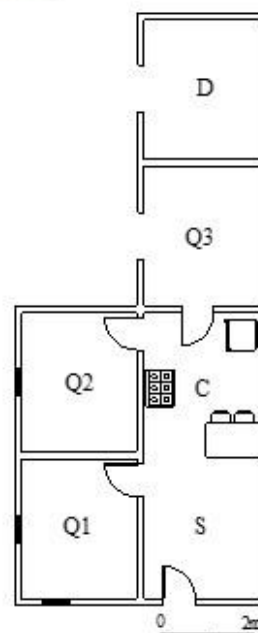
Alçados principal e lateral



Planta de situação

LEGENDA

S	Sala
Q1	Quarto 1
Q2	Quarto 2
Q3	Quarto 3
C	Cozinha
D	Depósito
Qi	Quintal
J	Jirau
Ce	Cozinha externa
Pi	Pilão
T	Trempe



Planta baixa



Jirau



Alçado posterior

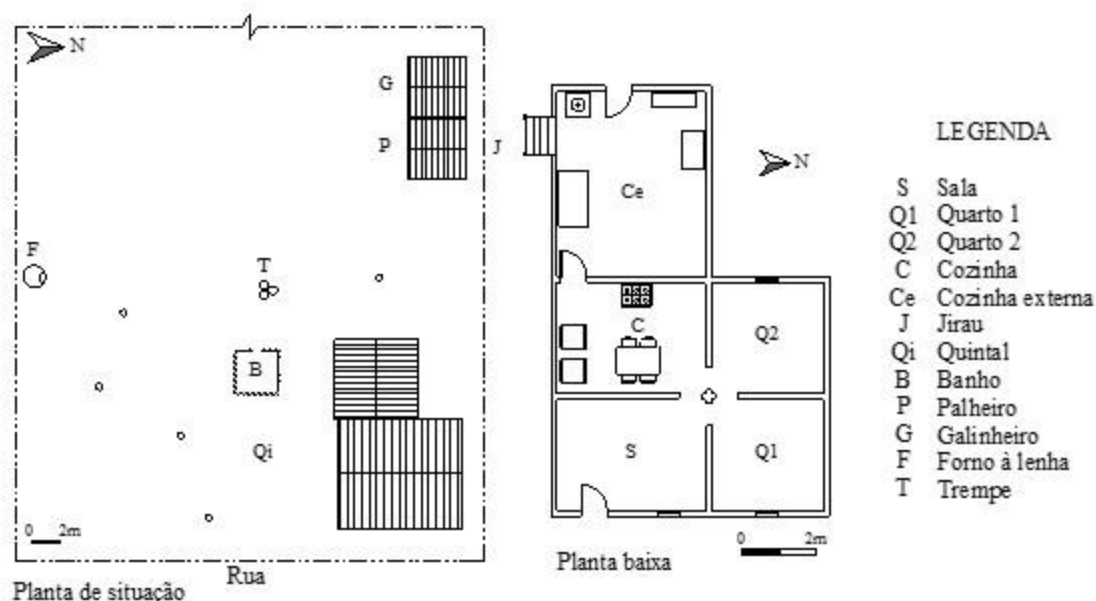
Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
02	Novembro 2013	Trajano	2 adultos, 1 idoso e 1 criança	s/i

Dados habitação:

Casa com paredes em taipa não revestida e cobertura de fibrocimento.

Cozinha externa com paredes em madeira e cobertura de palha.



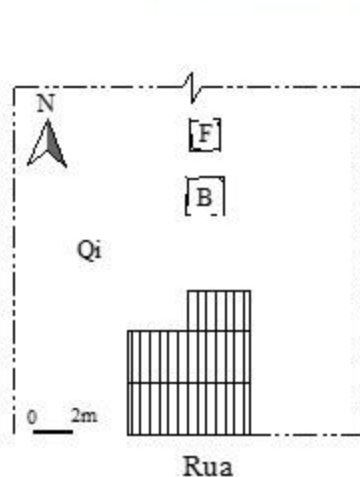
Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
03	Novembro 2013	Trajano	1 idoso	2012

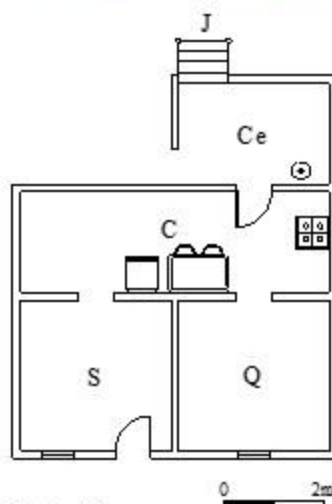
Dados habitação:

Casa com paredes em taipa não revestida e cobertura de fibrocimento.

Cozinha externa com paredes em madeira e cobertura de palha.



Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

S	Sala
Q	Quarto
Ci	Cozinha interna
Ce	Cozinha externa
J	Jirau
Qi	Quintal
B	Banho
F	Fossa



Cozinha



Instalação para
banho no quintal

Identificação:

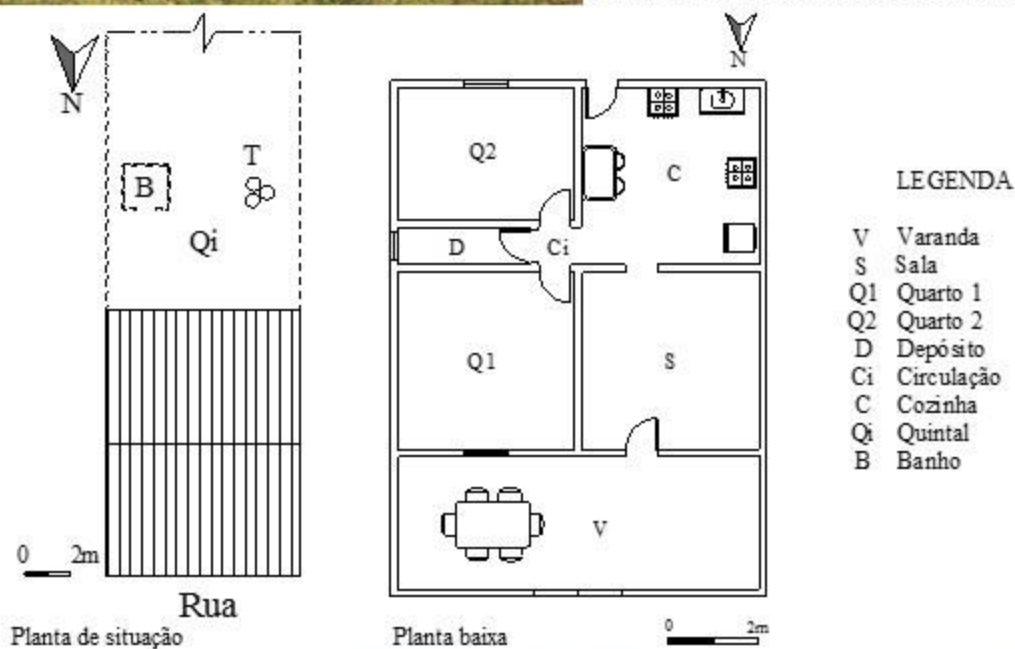
Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
04	Novembro 2013	Trajano	2 adultos e 1 criança	2012

Dados habitação:

Casa com paredes em alvenaria e cobertura de telha cerâmica.



Alçado frontal. Fonte: Google Street View, 2016



Habitação beirando a rodovia. Fonte: Google Street View, 2016

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
05	Novembro 2013	Agrovila Pepital	3 adultos e 3 crianças	1987

Dados habitação:

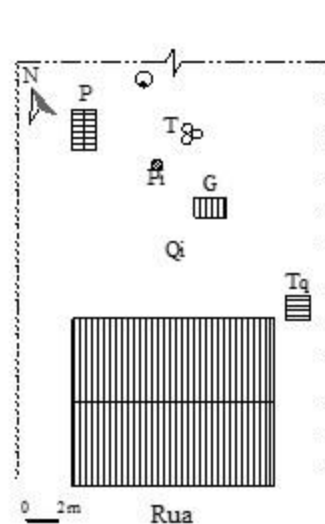
Casa com paredes em alvenaria e cobertura de telha cerâmica.



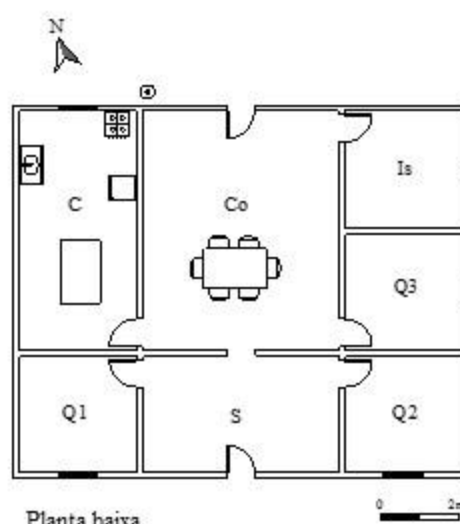
Cozinha



Forno



Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- Q3 Quarto 3
- C Cozinha
- Co Copa
- Is Instalação sanitária
- Qi Quintal
- Tq Tanque
- G Galinheiro
- P Palheiro



Fogão artesanal



Pilão



Palheiro

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
06	Novembro 2013	Agrovila Pepital	2 adultos	1987

Dados habitação:

Casa com paredes em alvenaria e cobertura de telha cerâmica.

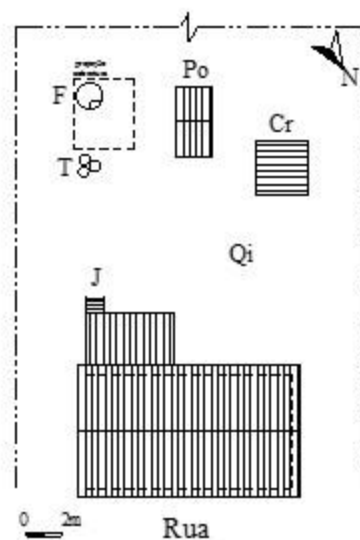
Cozinha externa sem vedação e cobertura de fibrocimento.



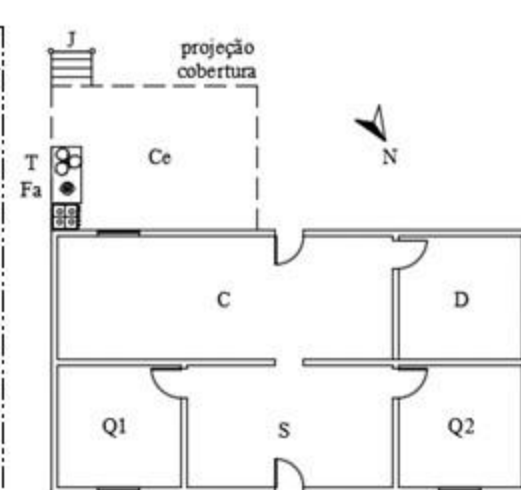
Alçado posterior e cozinha externa



Fogão artesanal



Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- Co Copa
- C Cozinha
- D Depósito
- Ce Cozinha extern
- J Jirau
- Fa Fogão artesanal
- Qi Quintal
- Po Pocilga
- Cr Curral
- F Forno à lenha
- T Trempe



Jirau



Forno



Trempe

Pilão

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
07	Novembro 2013	Agrovila Pepital	1 idoso	1987

Dados habitação:

Casa com paredes em alvenaria cobertura de telha cerâmica.

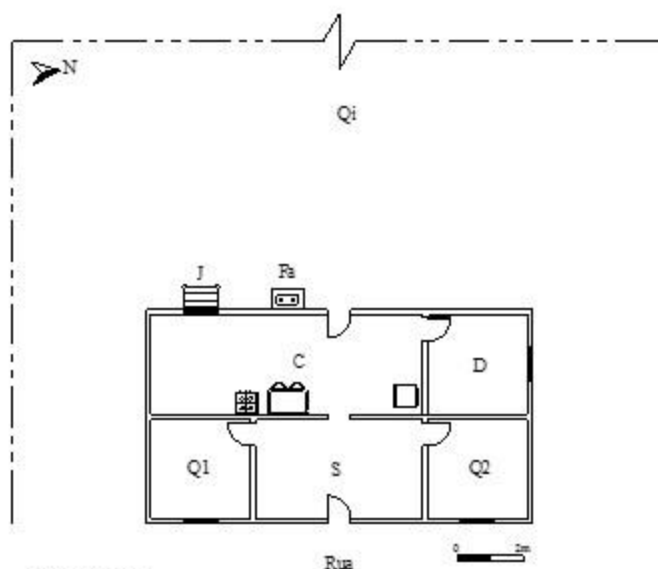
Vedação da cozinha em taipa não revestida.



Cozinha



Jirau



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- C Cozinha
- J Jirau
- Fa Fogão artesanal
- D Depósito
- Qi Quintal



Cozinha e depósito



Fogão artesanal

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
08	Novembro 2013	Mamuna	2 adultos	2008

Dados habitação:

Casa com paredes em alvenaria e cobertura de telha cerâmica.

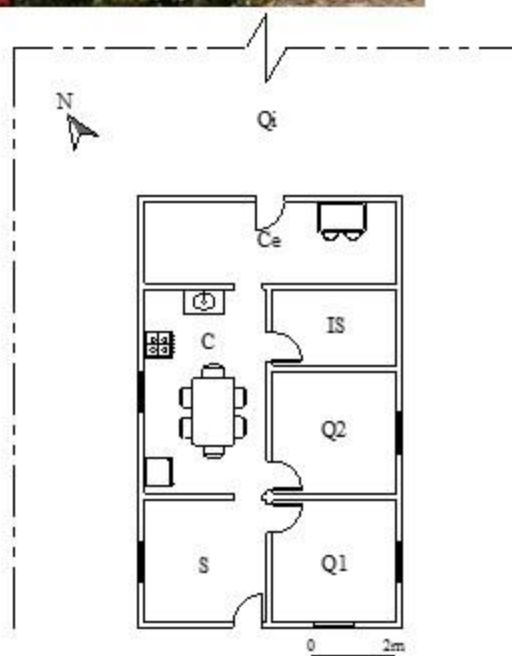
Cozinha externa com paredes em taipa não revestida e cobertura de palha.



Rua



Cozinha externa



Planta baixa e situação

Rua

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- C Cozinha
- Is Instalação sanitária
- Ce Cozinha externa
- Qi Quintal



Fogareiros



Coco babaçu



Cozinha



Cozinha

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
09	Novembro 2013	Mamuna	1 adulto e 1 idoso	2008

Dados habitação:

Casa com paredes em alvenaria e cobertura de fibrocimento.

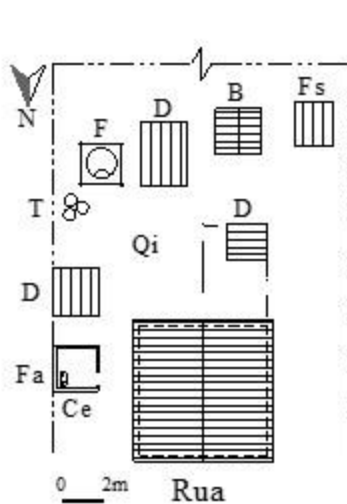
Cozinha externa com paredes em madeira e cobertura de palha.



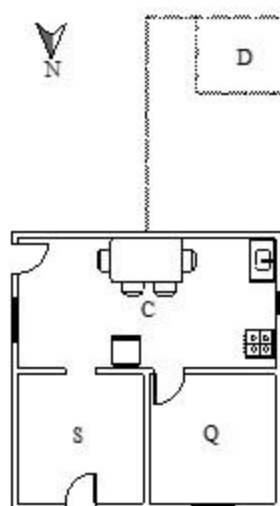
Alçado frontal



Forno



Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q Quarto
- C Cozinha
- Qi Quintal
- Ce Cozinha externa
- Fa Fogão artesanal
- D Depósito
- T Trempe
- F Forno à lenha
- B Banho
- Fs Fossa



Cozinha



Quintal

Identificação:

Ficha: 10	Data: Novembro 2013	Comunidade: Mamuna	Agregado familiar: 1 adulto e 1 idoso	Ano construção: 2012
-----------	---------------------	--------------------	---------------------------------------	----------------------

Dados habitação:

Casa com paredes em taipa revestida e cobertura de telha cerâmica.

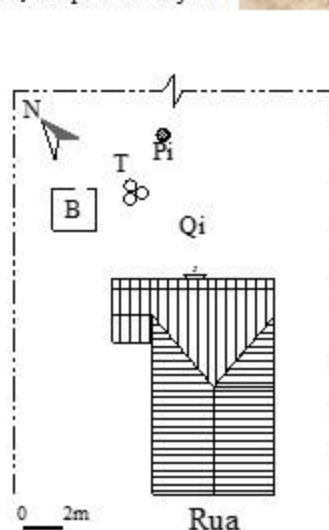
Cozinha externa com paredes em taipa não revestida.



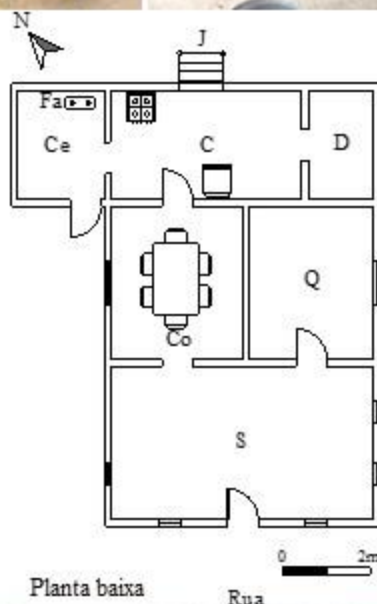
Alçado posterior e jirau



Trempe



Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

S	Sala
Q	Quarto
Co	Copa
C	Cozinha
D	Depósito
Ce	Cozinha externa
Fa	Fogão artesanal
Qi	Quintal
J	Jirau
B	Banho
T	Trempe
Pi	Pilão



Cozinha



Fogão artesanal

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
11	Novembro 2013	Mamuna	2 adultos e 5 crianças	2011

Dados habitação:

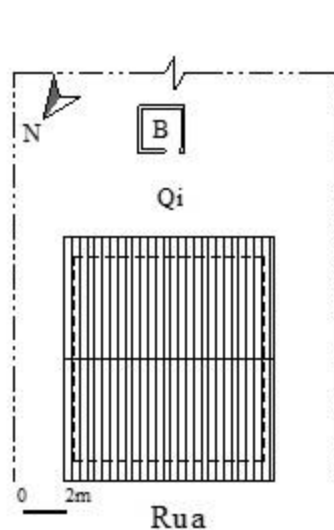
Casa com paredes em taipa não revestida e cobertura de palha.



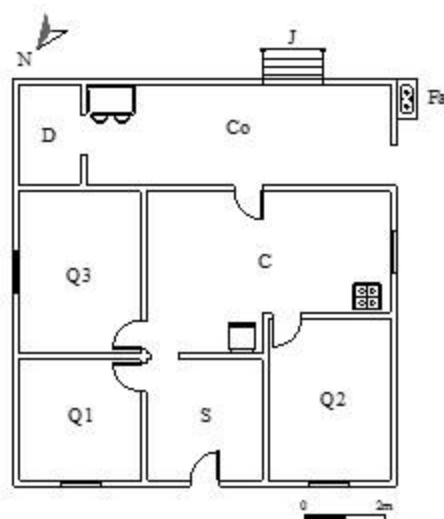
Cobertura em palha



Fogão artesanal



Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- Q3 Quarto 3
- Q4 Cozinha
- Co Copa
- C Depósito
- J Jirau
- Fa Fogão artesanal
- Qi Quintal
- B Banho



Cozinha



Copa com jirau

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
12	Novembro 2013	Brito	2 adultos	s/i

Dados habitação:

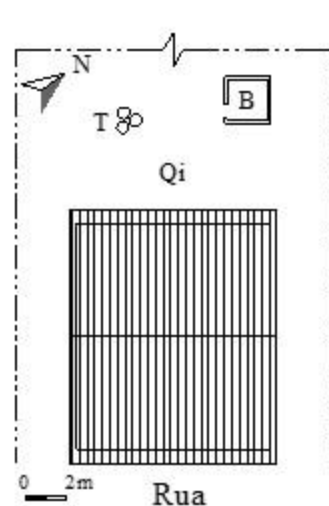
Casa com paredes em taipa não revestida e cobertura de fibrocimento.
Jirau com cobertura de palha.



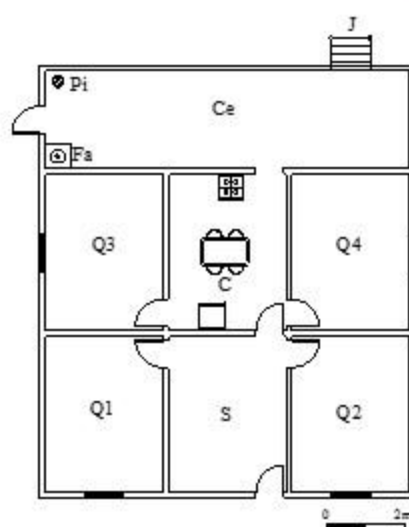
Alçado lateral direito



Cozinha externa



Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- Q3 Quarto 3
- Q4 Quarto 4
- C Cozinha
- Ce Cozinha externa
- Pi Pilão
- Fa Fogão artesanal
- J Jirau
- Qi Quintal
- B Banho
- T Trempe



Cozinha



Jirau

Fogão artesanal



Piso em terra batida

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
14	Novembro 2013	Baracatatua	2 adultos	s/i

Dados habitação:

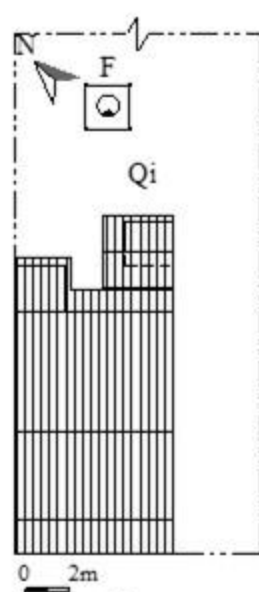
Casa com paredes em taipa não revestida e cobertura de fibrocimento.



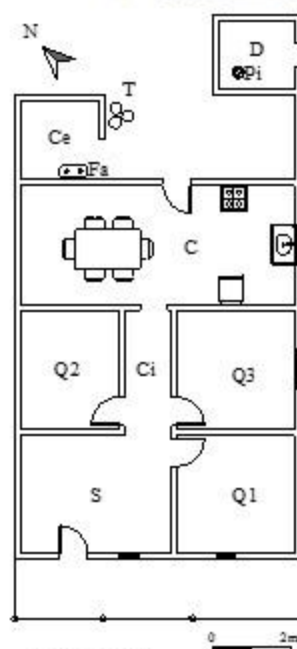
Cozinha



Forno



Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- Q3 Quarto 3
- Ci Circulação
- C Cozinha
- Ce Cozinha externa
- Fa Fogão artesanal
- T Trempe
- D Depósito
- Qi Quintal
- Pi Pilão
- F Forno à lenha



Cozinha externa



Fogão artesanal



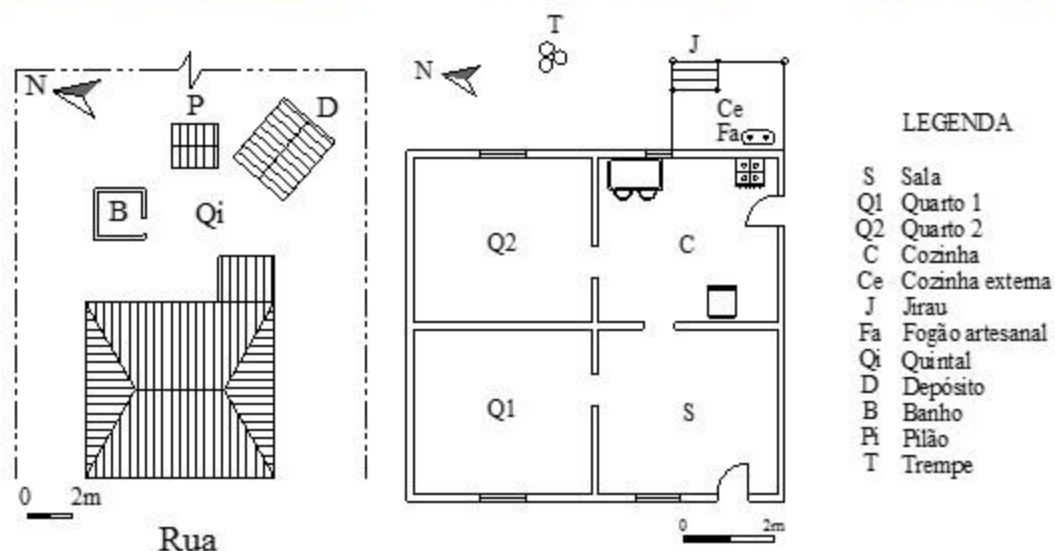
Antigo jirau

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
15	Novembro 2013	Baracatatiua	2 adultos e 2 crianças	1994

Dados habitação:

Casa com paredes em taipa não revestida e cobertura de palha.

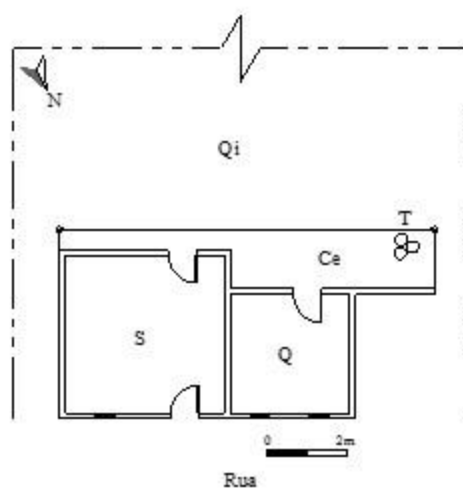


Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
17	Novembro 2013	Baracatatiua	1 idoso	1983

Dados habitação:

Casa com paredes em taipa não revestida e cobertura de palha.

**LEGENDA**

- S Sala
- Q1 Quarto
- Ce Cozinha externa
- Qi Quintal

Planta baixa e situação



Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
18	Novembro 2013	Baracatatiua	1 idoso	1983

Dados habitação:

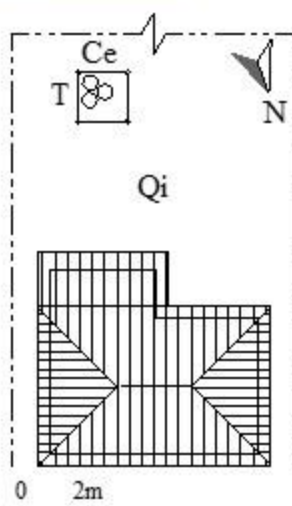
Casa com paredes em taipa não revestida e cobertura de palha.



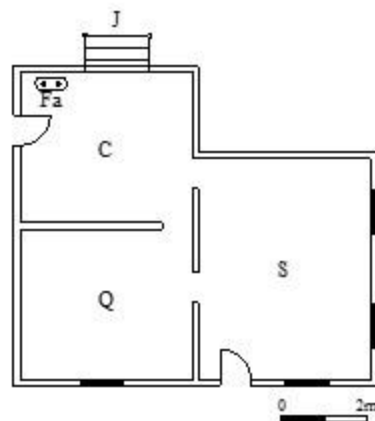
Alçados frontal e lateral direito



Sala



Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto
- C Cozinha
- Fa Fogão artesanal
- J Jirau
- Qi Quintal
- Ce Cozinha externa
- T Trempe



Cozinha com fogão artesanal e jirau



Cobertura de palha

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
19	Novembro 2013	São João de Côrtes	2 idosos	s/i

Dados habitação:

Casa com paredes em adobe e cobertura de telha cerâmica.

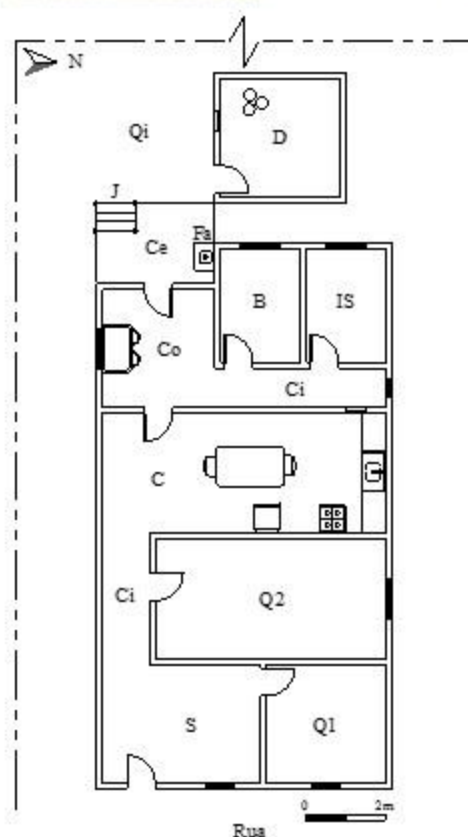
Cozinha externa com paredes em adobe e cobertura de palha.



Alçado frontal



Cozinha



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- Ci Circulação
- C Cozinha
- Co Copa
- B Banho
- Is Instalação sanitária
- Ce Cozinha externa
- J Jirau
- Fa Fogão artesanal
- D Depósito
- Qi Quintal
- T Trempe



Trempe



Parede em adobe



Fogão artesanal



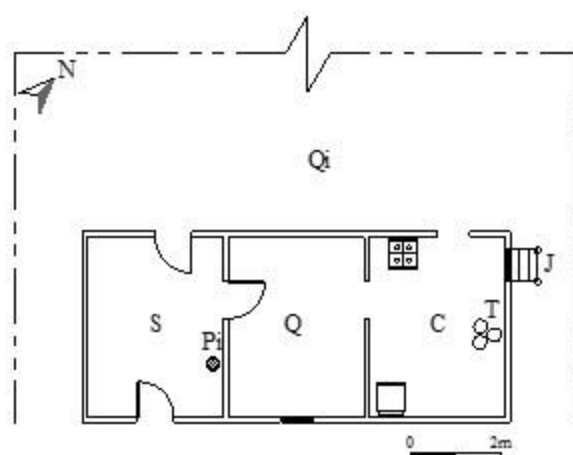
Cozinha externa e jirau

Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
21	Maio 2014	São Raimundo	1 idoso, 1 adulto, 2 crianças	s/i

Dados habitação:

Casa com paredes em taipa não revestida e cobertura de palha.

**LEGENDA**

- S Sala
- Q Quarto
- C Cozinha
- J Jirau
- Qi Quintal
- T Trempe
- Pi Pilão

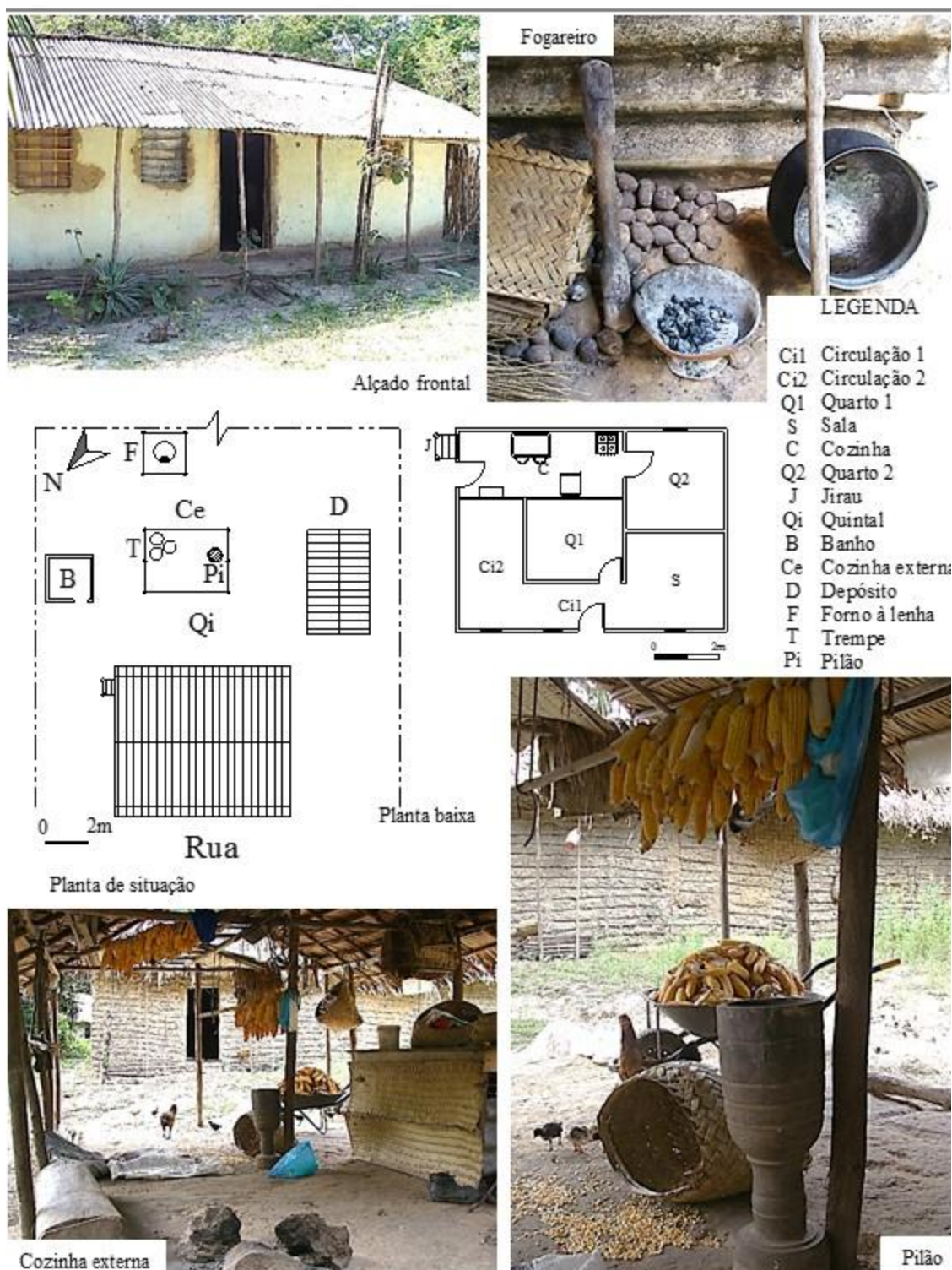


Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
22	Maio	São Raimundo	2 idosos, 1 adulto	s/i
	2014			

Dados habitação:

Casa com paredes em taipa revestida e tijolo e cobertura de fibrocimento e telha cerâmica.
Cozinha externa sem vedação e cobertura de palha.



Identificação:

Ficha:	Data:	Comunidade:	Agregado familiar:	Ano construção:
23	Maio 2014	São Raimundo	1 idoso	s/i

Dados habitação:

Casa com paredes em tijolo e cobertura de telha cerâmica.

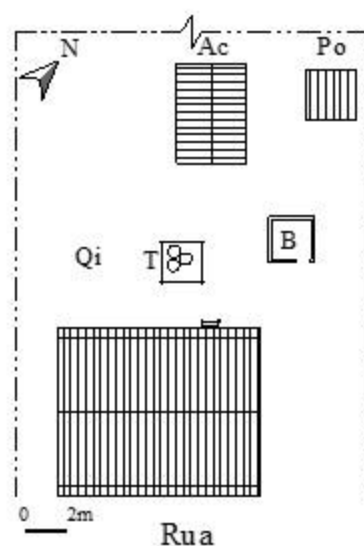
Cozinha externa com cobertura de palha.



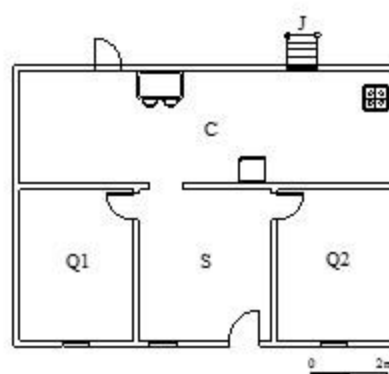
Alçado frontal



Alçado posterior e jirau



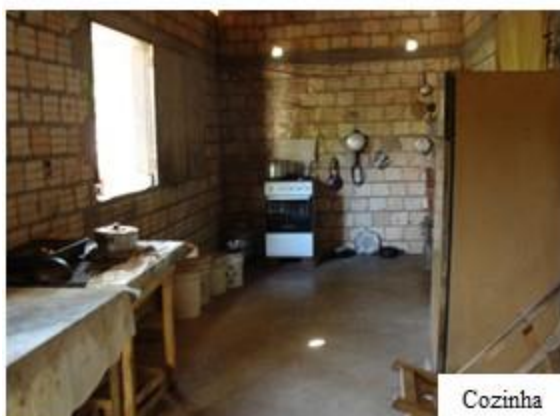
Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- C Cozinha
- J Jirau
- Qi Quintal
- B Banho
- Ac Área coberta
- Po Pocilga
- T Trempe



Cozinha



Jirau

Identificação:

Ficha:	Data:	Agrovila:	Agregado familiar:	Ano construção:
24	Junho	Peru	2 idosos, 2 jovens	1987
	2014			

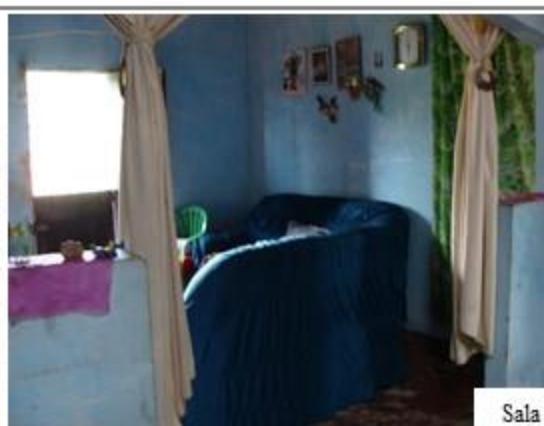
Dados habitação:

Casa com paredes em tijolo e cobertura de telha cerâmica.

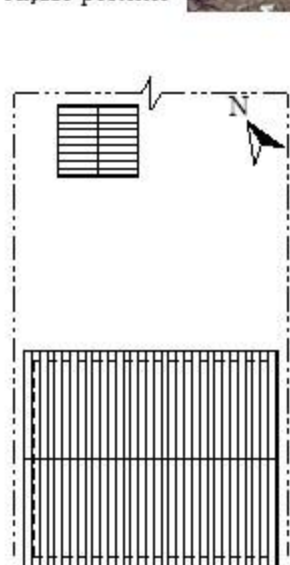
Cozinha externa com cobertura de palha.



Alçado posterior

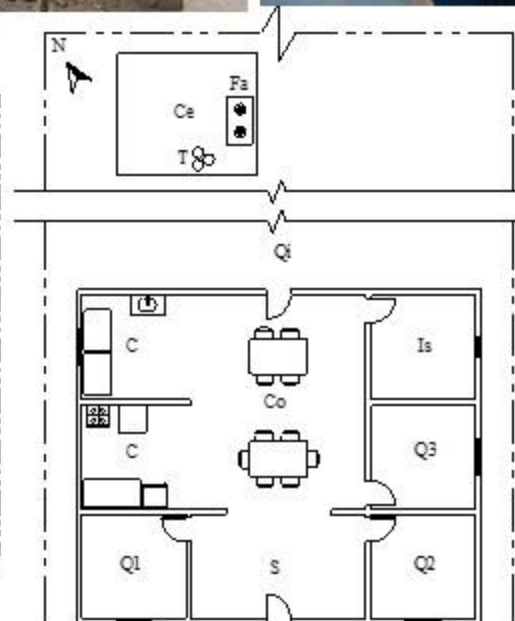


Sala



0 2m Rua

Planta de situação



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- Q3 Quarto 3
- C Cozinha
- Co Copa
- Is Instalação sanitária
- Qi Quintal
- Ce Cozinha externa
- Fa Fogão artesanal
- T Trempe



Cozinha



Cozinha externa

Identificação:

Ficha:	Data:	Agrovila:	Agregado familiar:	Ano construção:
25	Junho 2014	Peru	1 idoso, 1 adulto, 2 crianças	1987

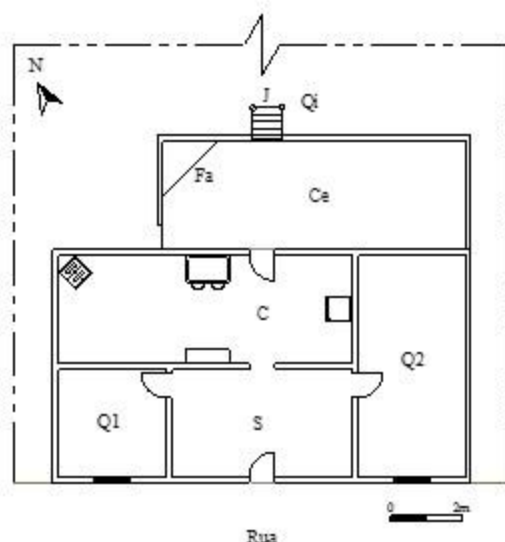
Dados habitação:

Casa com paredes em tijolo e cobertura de telha cerâmica.

Cozinha externa com cobertura de palha.

**LEGENDA**

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- C Cozinha
- Ce Cozinha externa
- J Jirau
- Fa Fogão artesanal
- Qi Quintal



Identificação:

Ficha:	Data:	Agrovila:	Agregado familiar:	Ano construção:
26	Junho	Peru	1 idoso, 1 adulto	1987
	2014			

Dados habitação:

Casa com paredes em tijolo e cobertura de telha cerâmica.

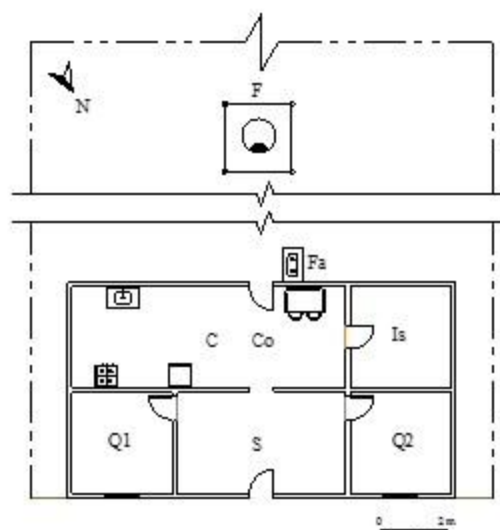
Cozinha externa com cobertura de palha.



Alçado posterior



Forno



Planta baixa Rua

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- C Cozinha
- Is Instalação sanitária
- Fa Fogão artesanal
- Qi Quintal
- F Forno à lenha



Fogão artesanal



Fogão artesanal

Identificação:

Ficha:	Data:	Agrovila:	Agregado familiar:	Ano construção:
27	Junho	Peru	2 adultos, 1 criança	1987
	2014			

Dados habitação:

Casa com paredes em tijolo e cobertura de telha cerâmica.

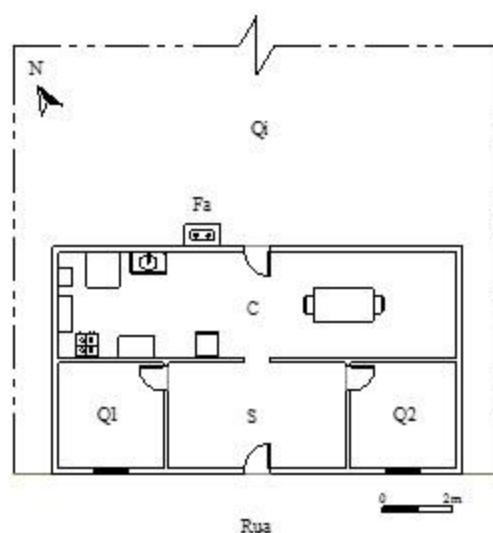
Cozinha externa com cobertura de palha.



Alçado frontal



Alçado posterior



Planta baixa

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- C Cozinha
- Fa Fogão artesanal
- Qi Quintal



Cozinha



Fogão artesanal

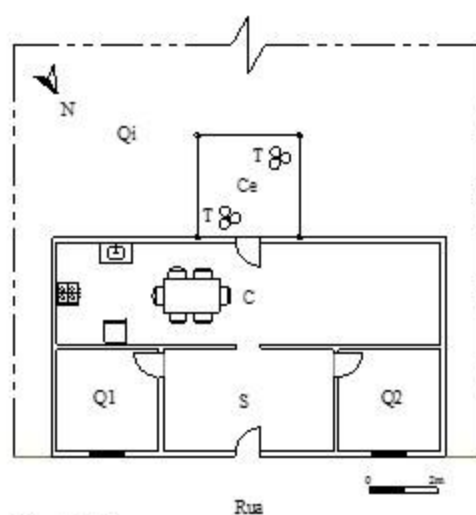
Identificação:

Ficha:	Data:	Agrovila:	Agregado familiar:	Ano construção:
28	Junho	Peru	3 adultos, 1 criança	1987
	2014			

Dados habitação:

Casa com paredes em tijolo e cobertura de telha cerâmica.

Cozinha externa com cobertura de palha.

**LEGENDA**

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- C Cozinha
- Ce Cozinha externa
- T Trempe
- Qi Quintal



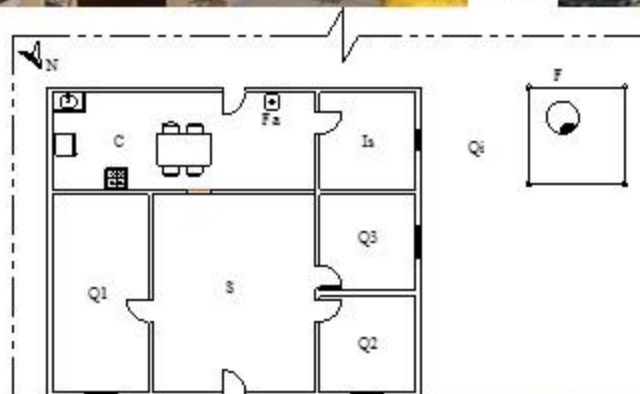
Identificação:

Ficha:	Data:	Agrovila:	Agregado familiar:	Ano construção:
29	Junho	Peru	1 idoso, 1 jovem	1987
	2014			

Dados habitação:

Casa com paredes em tijolo e cobertura de telha cerâmica.

Cozinha externa com cobertura de palha.



Planta baixa

Rua

0 2m

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- Q3 Quarto 3
- C Cozinha
- Fa Fogão artesanal
- Is Instalação sanitária
- Qi Quintal
- F Forno à lenha



Cozinha



Fogão artesanal

Identificação:

Ficha:	Data:	Agrovila:	Agregado familiar:	Ano construção:
30	Junho	Peru	2 idosos	1987
	2014			

Dados habitação:

Casa com paredes em tijolo e cobertura de telha cerâmica.

Cozinha externa com cobertura de palha.



Identificação:

Ficha:	Data:	Agrovila:	Agregado familiar:	Ano construção:
31	Junho	Peru	1 idoso, 1 adulto	1987
	2014			

Dados habitação:

Casa com paredes em tijolo e cobertura de telha cerâmica.

Cozinha externa com cobertura de palha.



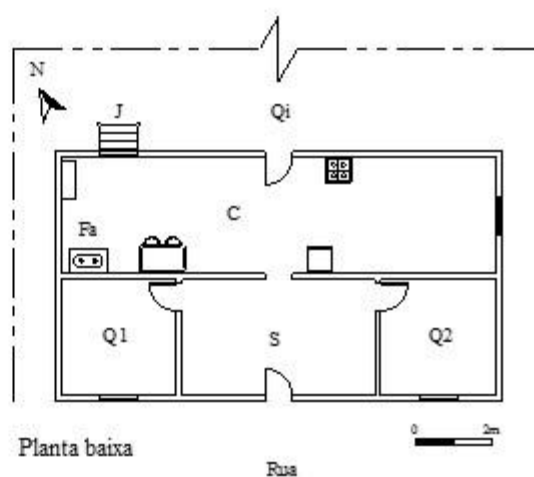
Alçado posterior



Cozinha



Cozinha



Cozinha



Cozinha

LEGENDA

- S Sala
- Q1 Quarto 1
- Q2 Quarto 2
- C Cozinha
- Fa Fogão artesanal
- J Jirau
- Qi Quintal

Anexo A - Comunidades quilombolas certificadas até 2012 em Alcântara. Fonte: Fundação Cultural Palmares, 2012.

Águas Belas	Apicum Grande	Arenhengaua	Bacanga
Bacurijuba	Baixa Grande I	Baixa Grande II	Baixo do Grilo
Baracatatiua	Barreiros	Bebedouro	Bejú-Açu
Belém	Boa Vista I	Boa Vista II	Boa Vista III
Boca do Rio	Bom de Viver	Bom Jardim	Bordão
Brito I	Caçador	Caicaia I	Caicaia II
Cajá II	Cajatiua	Cajueiro II	Camirim
Canavieira	Canelatiua	Capijuba	Capim Açu
Capoteiro	Caratatiua	Castelo	Cavem II
Centro da Eulália	Conceição	Coqueiro	Corre Fresco
Cujupe I	Cujupe II	Curuçá I	Engenho I
Esperança	Florida	Fora Cativoiro	Guanda I
Guanda II	Iguaiba	Ilha da Camboa	Ilha do Cajual
Iririzal	Iscoito	Itamatatiua	Itaperai
Itapiranga	Itapuaua	Itauaú	Jacaré I
Jacroa	Janã	Jarucaia	Jordoa
Ladeira II	Lago	Macajubal I	Macajubal II
Mãe Eugênia	Mamona I	Mamona II	Mangueiral
Manival	Maracati	Maria preta	Marinheiro
Marmorana	Mato Grosso	Murari	Mutiti
Nova Espera	Nova Ponta Seca	Novo Cajueiro	Novo Maruda
Novo Peital (Pepital)	Novo Peru	Novo Só Assim	Oitua
Pacatiua	Pacuri	Palmeiras	Paquativa
Pavão	Peri Açu	Perizinho	Peroba de Baixo
Peroba de Cima	Piquia	Ponta D'Areia	Porto da Cinza
Porto de Baixo (Praia de Baixo)	Porto de Cabloco	Porto do Boi I	Praia de Baixo
Prainha	Primirim	Quiriritiua	Raposa
Rasgado	Retiro	Rio Grande I	Rio Grande II
Rio Verde	Salina	Samucangaua	Santa Bárbara
Santa Helena	Santa Luzia	Santa Maria	Santa Rita I
Santa Rita II	Santana dos Cablocos	Santo Inácio	Santo Inácio e Castelo
São Benedito I	São Benedito II	São Benedito III	São Francisco I
São Francisco II	São João de Cortes	São José	São Lourenço
São Maurício	São Maurício	São Paulo	São Raimundo II
São Raimundo III	Segurado	Tacaua I	Tapicuem (Itapequem)
Tapuio	Tatuoca	Taturoca	Terra Mole
Terra Nova	Timbotuba	Tiquaras II	Traiano
Trapucara	Traquai	Vai com Deus	Vila Itaperai
Vila Maranhense	Vila Nova I (Vila do Meio)	Vila Nova II	Vista Alegre

Anexo B - Comunidades quilombolas certificadas até 2012 no estado do Maranhão, por regiões. Fonte: Fundação Cultural Palmares, 2012.

Mesoregião	Microregião	Municípios	C. Quilombolas
Centro	Alto Mearim e Grajaú	Fernando Falcão	1
Centro	Alto Mearim e Grajaú	Grajaú	1
Centro	Médio Mearim	São Luiz Gonzaga do Maranhão	20
Centro	Médio Mearim	Bacabal	4
Centro	Médio Mearim	Lima Campos	2
Centro	Médio Mearim	Pedreiras	1
Centro	Presidente Dutra	Dom Pedro	1
Leste	Baixo Parnaíba Maranhense	Santa Quitéria	1
Leste	Caxias	São João do Sóter	2
Leste	Caxias	Matões	1
Leste	Caxias	Parnarama	1

Leste	Caxias	Timon	1
Leste	Chapadas do Alto Itapecuru	Colinas	4
Leste	Chapadinha	Brejo	11
Leste	Chapadinha	Buriti	3
Leste	Chapadinha	Chapadinha	3
Leste	Chapadinha	Mata Roma	1
Leste	Codó	Codó	6
Leste	Codó	Peritoró	4
Leste	Codó	Alto Alegre do Maranhão	2
Leste	Codó	Capinzal do Norte	1
Norte	Aglomeración Urbana de São Luís	São José de Ribamar	1
Norte	Baixada Maranhense	Presidente Sarney	10
Norte	Baixada Maranhense	Santa Helena	9
Norte	Baixada Maranhense	Pinheiro	6
Norte	Baixada Maranhense	Anajatuba	3
Norte	Baixada Maranhense	Cajari	3
Norte	Baixada Maranhense	Matinha	3
Norte	Baixada Maranhense	Monção	3
Norte	Baixada Maranhense	Olinda Nova do Maranhão	3
Norte	Baixada Maranhense	São Vicente Ferrer	3
Norte	Baixada Maranhense	Penalva	2
Norte	Baixada Maranhense	Peri-Mirim	2
Norte	Baixada Maranhense	São Bento	2
Norte	Baixada Maranhense	Palmeirândia	1
Norte	Baixada Maranhense	Pedro do Rosário	1
Norte	Itapecuru Mirim	Itapecuru-Mirim	28
Norte	Itapecuru Mirim	Presidente Vargas	14
Norte	Itapecuru Mirim	Vargem Grande	4
Norte	Itapecuru Mirim	Catanhede	1
Norte	Itapecuru Mirim	Matões do Norte	1
Norte	Itapecuru Mirim	Nina Rodrigues	1
Norte	Itapecuru Mirim	Pirapemas	1
Norte	Lençóis Maranhenses	Paulino Neves	1
Norte	Lençóis Maranhenses	Primeira Cruz	1
Norte	Litoral Ocidental Maranhense	Serrano do Maranhão	17
Norte	Litoral Ocidental Maranhense	Cururupu	9
Norte	Litoral Ocidental Maranhense	Guimarães	8
Norte	Litoral Ocidental Maranhense	Central do Maranhão	4
Norte	Litoral Ocidental Maranhense	Mirinzal	4
Norte	Litoral Ocidental Maranhense	Cedral	3
Norte	Litoral Ocidental Maranhense	Porto Rico do Maranhão	2
Norte	Litoral Ocidental Maranhense	Bacuri	1
Norte	Litoral Ocidental Maranhense	Alcântara	155 + ½
Norte	Litoral Ocidental Maranhense	Bequimão	5 + ½
Norte	Rosário	Santa Rita	10
Norte	Rosário	Icatu	5
Norte	Rosário	Rosário	4
Norte	Rosário	Axixá	1
Oeste	Gurupi	Cândido Mendes	2
Oeste	Gurupi	Turiação	1
Oeste	Gurupi	Turiândia	1
Total		61	408

(Continuação) Comunidades quilombolas certificadas até 2012 no estado do Maranhão, por regiões. Fonte: Fundação Cultural Palmares, 2012.

Anexo C – Divisão administrativa no município de Alcântara



Figura 104: Delimitação dos pólos administrativos no município de Alcântara. Fonte: Prefeitura Municipal de Alcântara, 2006.

Anexo D – Projetos para habitação social em Alcântara

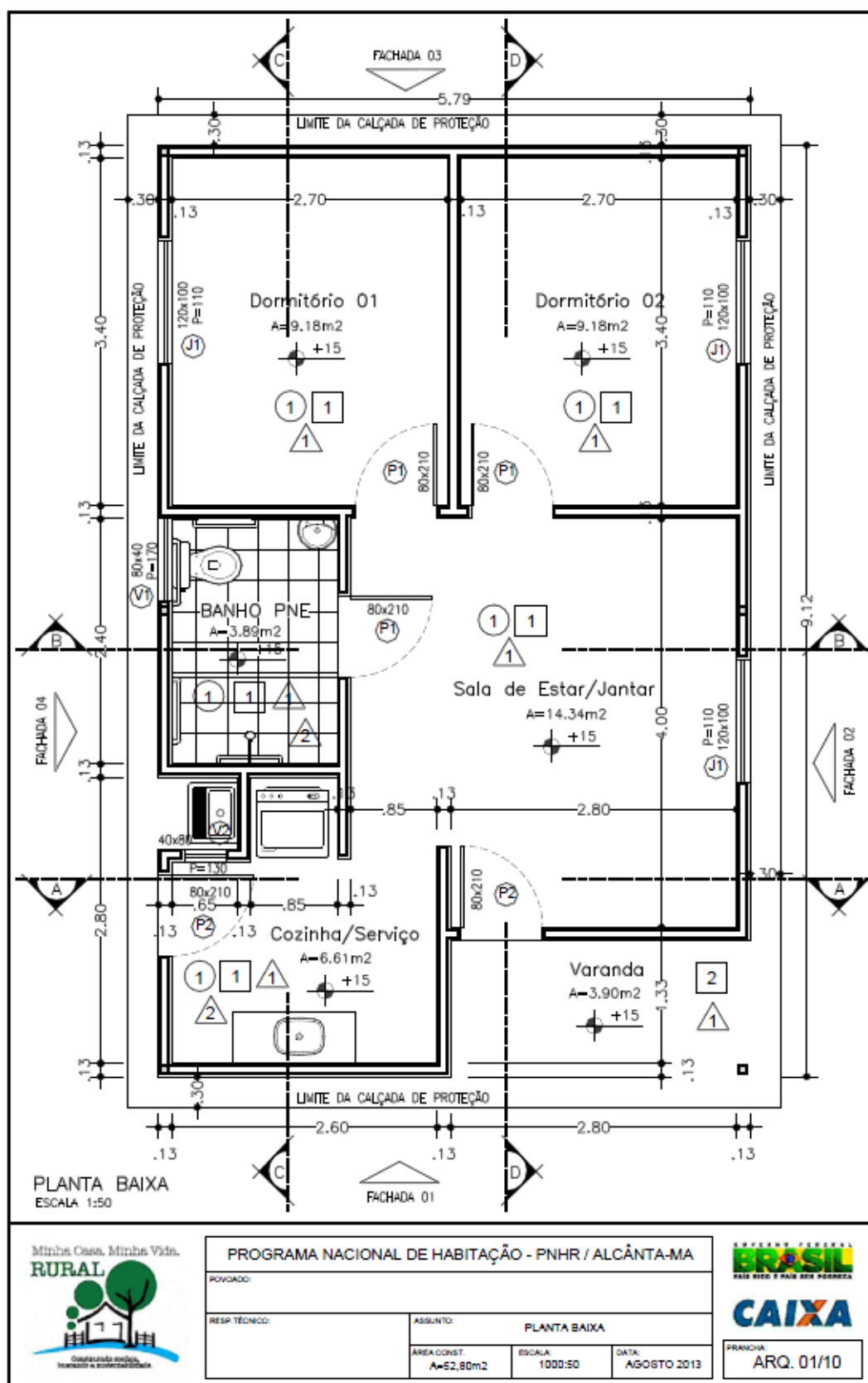


Figura 105: Projeto arquitetônico implantado em Alcântara pelo Programa Nacional de Habitação Rural. Fonte: SECID, 2013.

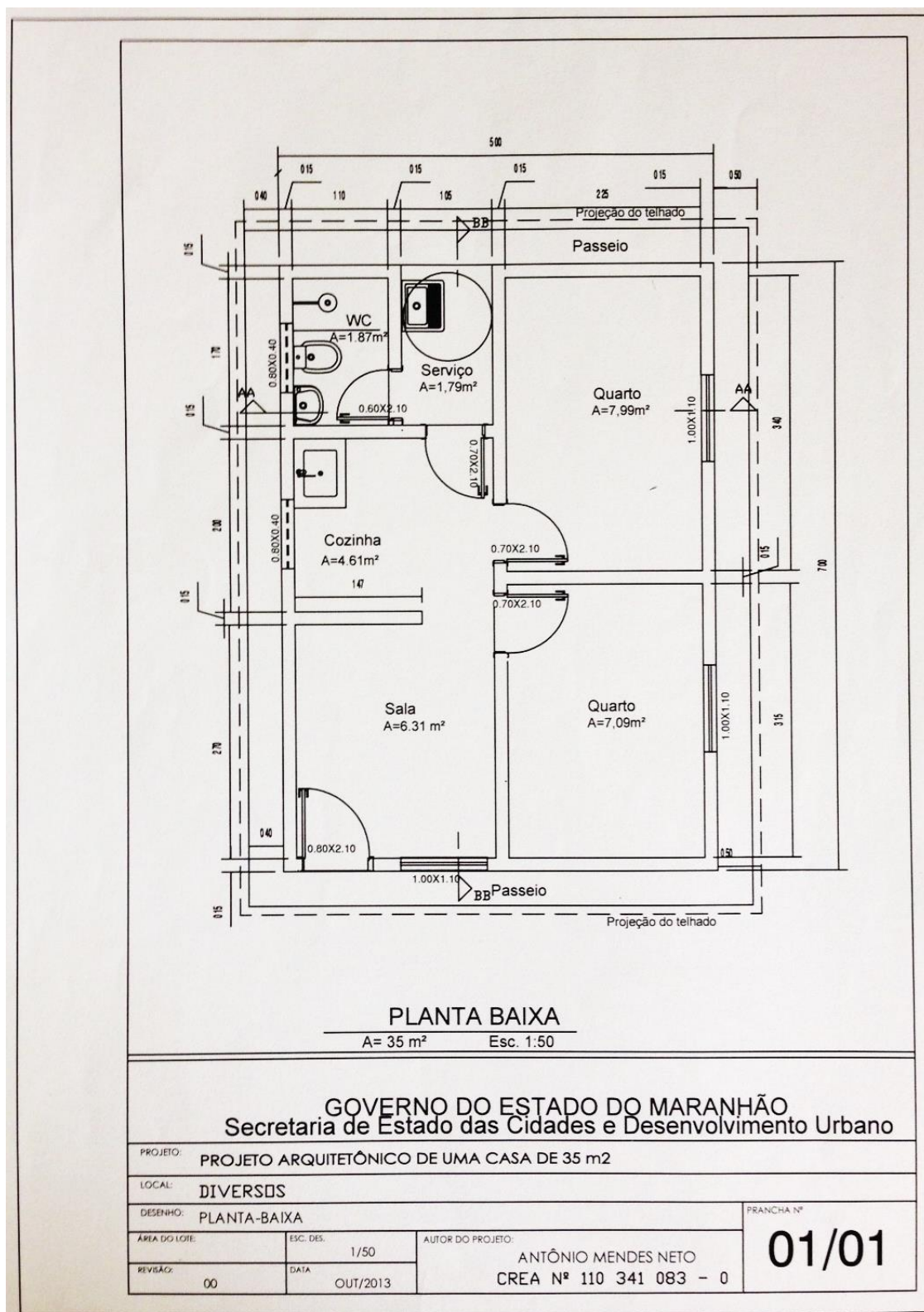


Figura 106: Projeto arquitetônico para habitação de interesse social, destinado a diversas localidades no Maranhão. Fonte: SECID, 2013.

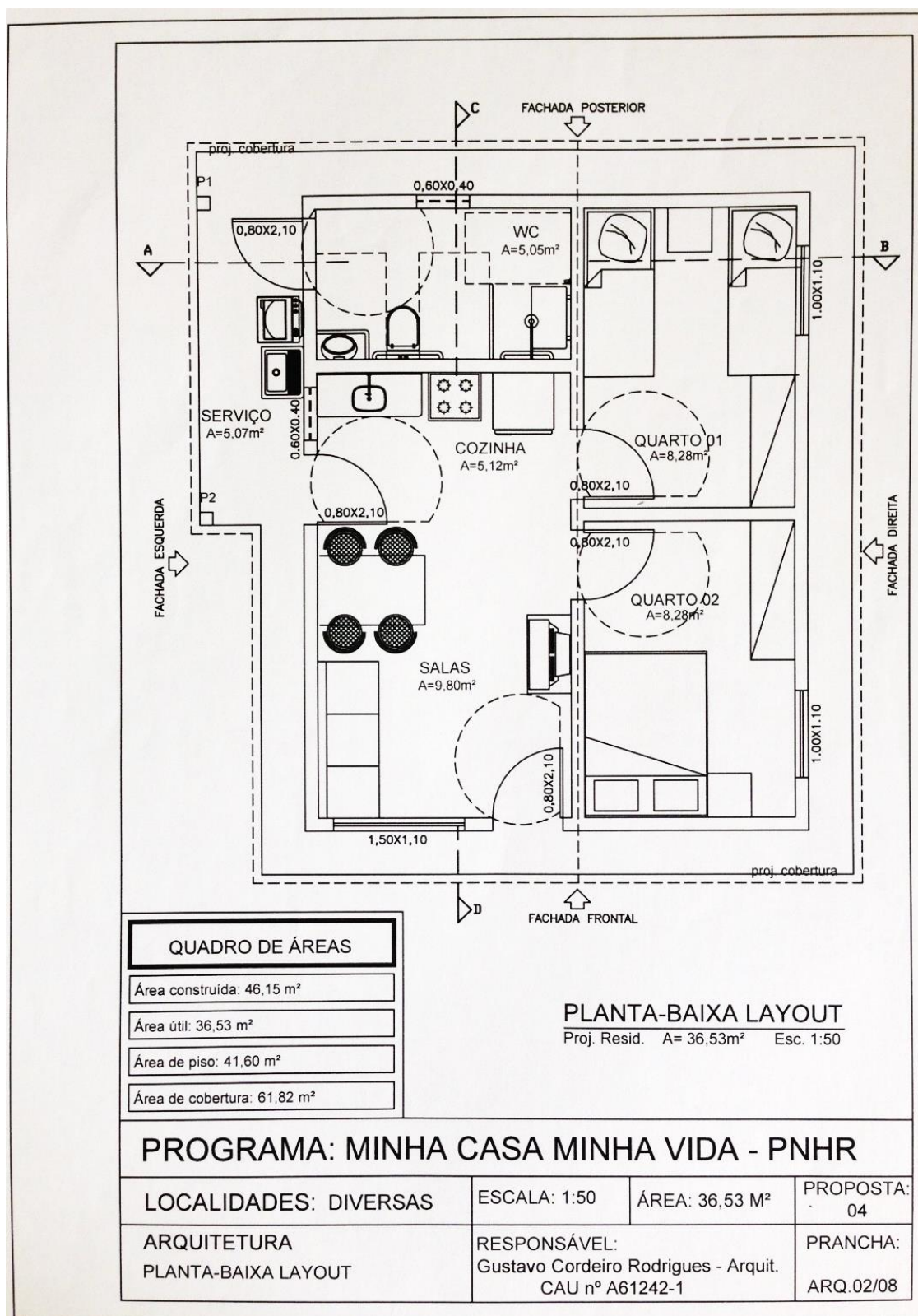


Figura 107: Projeto arquitetônico para o Programa Nacional de Habitação Rural, destinado a localidades diversas. Fonte: SECID, 2013.